La Via
Artusiana

Indice

Introduzione

7. Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze
di Alberto Capatti

I prodotti della Via Artusiana

11. Ingredienti, sapori, cucine di qua e di là
dal Muraglione
12. Prodotti e piatti in terra di Romagna
14. Enogastronomia in terra Toscana

Le soste della Via Artusiana

17. Cinquantanove Ristoranti, Agriturismi,
Trattorie e Osterie della Via Artusiana
18. Decalogo per la cucina di casa

Gli itinerari della Via Artusiana

41. Dall'enogastronomia al turismo:
itinerari di gusto e di scoperta
42. Sulle tracce di Pellegrino Artusi tra Forlimpopoli e Firenze
51. Altri itinerari nella Romagna Artusiana

Responsabile progetto *Romagna Artusiana:* Laila Tentoni
Comune di Forlimpopoli - info@pellegrinoartusi.it
www.pellegrinoartusi.it

Curatore Guida: Roy Berardi

Editing: Giulia Fellini
Testi: Roy Berardi, Giulia Fellini. Per gli itinerari e i prodotti tipici toscani: Lara Fantoni e Beppe Pirrone
Foto: Archivio Comune di Forlimpopoli, Archivio Prima Pagina, Archivio Provincia Forlì Cesena ph. Senni, Archivio Apt Emilia Romagna, Archivio Provincia di Firenze - Turismo, ph. Roy Berardi, ph. Viterbo Fotocine Longiano

Commissione verifica esercizi ristorativi: per la Romagna Lamberto Albonetti, Giorgio Amadei, Roy Berardi, Maida Cattaruzza, Daniele De Leo e per la parte Toscana Leonardo Romanelli

Gli acquerelli "*Tagliatelle in dieci atti*" sono stati realizzati da Pierluigi Baldelli, che ringrazia la signora Argia per la grande disponibilità, Denio e Rita per i testi
Copyright: diritti riservati a Pierluigi Baldelli

Editore: Prima Pagina - Cesena - Tutti i diritti di riproduzione totale o parziale della guida sono riservati a Prima Pagina

Stampa: Graph Snc - Pietracuta di San Leo (RN)
Giugno 2012

La presente guida rientra nel progetto turistico *Romagna Artusiana* finanziato dalla Regione Emilia-Romagna Assessorato al Turismo

II ATTO Io osservo e chiacchiero mentre lei accenna di sì col capo più volte, e a un certo punto appoggia le mani sul tagliere e sbotta: "Allora partiamo?" e rompe la conversazione e il primo uovo.

Due territori, la Romagna e la Toscana, e due città, Forlimpopoli e Firenze, legate indissolubilmente da Pellegrino Artusi che, commerciante di belle letture e gastronomo, scelse la prima, dopo esserci nato, anche come erede della suo vistoso patrimonio e la seconda come terra d'adozione.
Con la Guida "La Via Artusiana", a sette anni dalla prima edizione, noi quindi cerchiamo di far conoscere le terre che Artusi era solito percorrere a fine Ottocento, attraverso la mitica strada del Muraglione, facendosi guidare dalla bellezza che riempie gli occhi e dai profumi della cucina. In questi territori si vive bene e il turista, qualunque sia la motivazione che lo accompagna, torna e ritorna, conquistato dalle ricchezze storico-architettoniche, dalla bellezza dell'entroterra, dalla vivacità della vita culturale delle varie comunità e, naturalmente, dal buon cibo. I Ristoratori che hanno aderito al progetto, selezionati da una apposita Commissione, si riconoscono in princìpi artusiani che il Comitato Scientifico di Casa Artusi ha codificato, richiamando l'importanza delle materie prime e della semplicità, del sapere e del saper fare. Rappresentano i primi ambasciatori del territorio e ne raccontano l'identità, valorizzandone prodotti e sapori legati al territorio e alle tradizioni.
Esistono e resistono.
Per noi romagnoli, svezzati a tagliatelle, la minestra fatta a mano rappresenta il simbolo della cucina di casa, il ritorno ai sapori d'infanzia, qualcosa a cui, mai e poi mai, si può rinunciare. Credo però di poter sostenere che non esiste visitatore o turista che non apprezzi un buon piatto di pasta, fatto come Artusi suggeriva nel suo manuale. Si offre ciò che noi siamo, ciò che noi amiamo.
C'è miglior gesto di ospitalità?
Speriamo quindi che la Via Artusiana, disegnata come una lunga tagliatella da Forlimpopoli a Firenze, rappresenti sempre più un percorso di grande attrazione per le molteplici ragioni che un territorio così ricco può offrire. Uno e mille percorsi, tutti gradevoli, da conoscere e da gustare. Buon appetito.

Paolo Zoffoli,
Sindaco di Forlimpopoli

La Via Artusiana è un filo sottile e fortissimo che lega la Toscana e la Romagna, Forlimpopoli e Firenze. Le lega con la vita e l'opera di Pellegrino Artusi, che dalla natìa Forlimpopoli scelse di vivere a Firenze, e che nella cucina della sua residenza fiorentina fece rivivere i piatti della memoria familiare romagnola, sperimentò quelli toscani, accolse suggerimenti dalle tradizioni di tutta Italia e offrì alle cucine degli italiani "nuovi di zecca" dello Stato unitario un compendio di ricette, e una lingua, inediti e irrinunciabili. Le lega con il tracciato avvolgente e vertiginoso della strada del Muraglione che, percorsa nelle due direzioni, regala sensazioni contrastanti e preziose: dalle dolci colline della valle della Sieve alle vaste pianure romagnole, da Forlimpopoli con la sua bella rocca alla conca di Firenze fra torri e cupole, da un Sangiovese a un altro, scavalcando il crinale appenninico che, se da un lato separa e differenzia parlate e colture, dall'altro unisce con la fatica del vivere in montagna che tempra animi e prodotti.
La Provincia di Firenze ha accolto con entusiasmo l'invito del Comune di Forlimpopoli a partecipare a questa Guida preziosa, che conduce ospiti e residenti a (ri)scoprire territori di grande bellezza e a visitare luoghi che ne custodiscono il gusto: il patrimonio di culture che si apre a chi visita la Romagna e la Toscana è distillato negli itinerari suggeriti e rivive nei ristoranti selezionati nella Guida e nei prodotti di queste terre, incoraggiando il visitatore a indugiare in tutte le stagioni per luoghi che sanno accogliere con semplicità e saper fare.
Grandi cambiamenti aspettano il sistema pubblico italiano nel futuro prossimo; e il futuro è domani. La collaborazione fra enti sarà di rigore, sempre di più, a tutti i livelli. E questa Guida ne è una piccola ma sicura dimostrazione.

Giacomo Billi,
Assessore al Turismo Provincia di Firenze

III ATTO Riempie con le uova il centro della fontana, inizia a frantumare gli albumi e i tuorli con la forchetta e la mano va da sola danzando nel giallo: la farina sprofonda nel cratere liquido e poi ancora si innalza.

Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze

Artusi è stato un gastronomo e un viaggiatore. Nato nel 1920, ha percorso, a cavallo, in biroccio, in diligenza e in ferrovia, la Romagna, la Toscana e l'Italia, sostando nelle locande, assaggiando i piatti di trattorie di paese e di ristoranti di città. A portarlo in giro, era il suo mestiere di commerciante, la sua curiosità di viandante agiato, il suo patriottismo che gli imponeva come un dovere la visita alle belle contrade d'Italia e infine le meritate vacanze di un ricco signore, domiciliato a Firenze dal 1851.
La sua casa – ultimo indirizzo fiorentino Piazza d'Azeglio 25 – resterà sino alla bella età di 80 anni il punto di partenza di lunghi viaggi, l'ultimo a Roma e a Napoli nel 1899; nella sua biblioteca, si ritrovavano guide di città e carte geografiche, ognuna acquistata con un preciso scopo e consultata con la meticolosità di un uomo di affari; nella sua cucina, si ripetevano i piatti assaporati in giro: tagliatelle di Romagna, pappardelle aretine, i risi di Polesella e i saltimbocca alla romana. Il suo famoso ricettario, *La scienza in cucina,* esce nel 1891, e registra molti episodi, dalla giovinezza alla vecchiaia, con itinerari e soste e ricette, in particolare su quella via che dal paese natale, Forlimpopoli, lo aveva condotto a Livorno e poi, sempre più stabilmente a Firenze.
Ragioni per ripercorrere in senso inverso questo tragitto, ne avrà fino alla morte nel 1911, in particolare due poderi nella provincia di Forlì da cui ricavava un reddito non indifferente, l'esistenza di tre sorelle, di cui due con famiglia a Lugo e la nostalgia della terra natale. Il tratto di ferrovia Faenza-Firenze completato nel 1893, gli permetterà di gustare il giorno dopo la frutta raccolta nelle sue terre, ma non aveva dovuto attendere quella data per conoscere le strade romagnole e toscane e per tutta una vita, era risalito sino ai valichi appenninici, con la pioggia e con il sole, ed era ridisceso verso Firenze o Forlimpopoli, per quelle, per quella che chiamiamo oggi La Via Artusiana.

La scienza in cucina è nata da questi viaggi ognuno dei quali portava Pellegrino Artusi ad attraversare città e sostare in territori diversi, a richiedere i prodotti e i piatti speciali di una locanda e in alcuni casi a seguire, avvicinandosi al fuoco del camino, a ridosso dei fornelli, la preparazione dei cibi che sarebbero stati serviti agli avventori. Molte ricette sono testimonianze di queste tratte e di queste soste, e permettono oggi di ripetere l'esperienza a distanza di tempo, in condizioni mutate, con la stessa emozione davanti al cibo guadagnato con la pazienza del viaggiatore, ed oggi dell'escursionista. Le cuoche, i cuochi rifanno gesti antichi, con strumenti arcaici come il mattarello, senza dar segno che siano alterati dalla prossimità di una fiamma a gas o di un frigorifero; Artusi è il primo ad aver raccolto, con questo spirito, testimonianze orali e scritte, traducendole in ricette. Nella ricetta, egli registrava la ricchezza e la povertà di un territorio, l'ingegno e le consuetudini degli abitanti, e quel piacere che, in una sosta guadagnata con disagi e con pazienza, ricompensa l'ospite e dà da vivere all'oste.
La cucina di molte locande era cucina di casa, aperta ai viandanti ma non per questo libera dai vincoli delle stagioni, della natura e delle montagne, ed oggi vi possiamo ancora ritrovare un passato. Con questo spirito vanno riletti, ne *La scienza in cucina* i piatti della geografia tosco-romagnola, e vanno richieste nelle trattorie che sono disseminate sulle vie artusiane, tagliatelle e pappardelle, carni arrosto e stufati, salumi e funghi che portano un nome già registrato nel lontano 1891. All'origine della guida di questo viaggio, a piedi, in bicicletta o in auto, c'è un ricettario e ad esso si riferirà puntualmente chi la consulta.
La ricetta che segue è raccolta nella prima edizione de *La scienza in cucina* e in tutte le seguenti, e racconta un episodio di un trentennio prima, intorno agli anni dell'Unità d'Italia. È testimonianza vivace delle intese e della complicità create nei viaggiatori dal cibo, e dell'effetto di un piatto di tagliatelle sulla memoria imperitura di Pellegrino Artusi. L'aria di Romagna e il paesaggio sono gli ingredienti fondamentali.

46. – Tagliatelle all'uso di Romagna

Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i Bolognesi.
Fate la sfoglia e tagliatela come quella del N. 44. Cuocetele poco, scolatele bene dall'acqua e mettetele in una cazzaruola sopra al fuoco per un momento, onde far loro prendere il condimento che è quello degli spaghetti alla rustica N. 65, più un pezzo di burro proporzionato alla quantità della minestra. Mescolate adagino e servitele. A parer mio questa è una minestra molto gustosa, ma per ben digerirla ci vuole un'aria come quella di Romagna.
Mi ricordo che viaggiai una volta con certi Fiorentini (un vecchietto sdentato, un uomo di mezza età e un giovine avvocato) che andavano a prendere una eredità a Modigliana. Smontammo a una locanda che si può immaginare qual fosse, in quel luogo, trenta e più anni sono. L'oste non ci dava per minestra che tagliatelle, e per principio della coppa di maiale, la quale, benchè dura assai ed ingrata, bisognava vedere come il vecchietto si affaticava per roderla. Era però tale l'appetito di lui e degli altri che quella e tutto il resto pareva molto buono, anzi eccellente; e li sentii più volte esclamare: oh se potessimo portarci con noi di quest'aria a Firenze!

Questa seconda ricetta segna rispetto alla precedente il ritorno e la ripetizione, in famiglia, dei piatti gustati in giro, nelle trattorie toscane e fiorentine. È l'altra faccia del viaggio, concluso nella propria casa e rivissuto in un piatto, con una forchetta in mano. Anch'essa è registrata nell'edizione del 1891.

61. – Pappardelle all'aretina

Non ve le do come piatto fine, ma per famiglia può andare.
Prendete un'anatra domestica, mettetela in cazzaruola con un pezzetto di burro, conditela con sale e pepe e, quando avrà preso colore, aggiungete un battuto, tritato ben fine, di presciutto, cipolla, sedano e carota. Lasciatelo struggere sotto l'anatra, rivoltandola spesso; poi levate via buona parte dell'unto come cosa indigesta, e tiratela a cottura con brodo od acqua versata poca per volta, ma in quantità tale che vi resti il sugo per condire la minestra di pappardelle. Procuratevi un pezzetto di milza di vitella o di manzo, apritela e raschiatene col coltello la parte interna per metterla e farla bollire framezzo all'anatra, quando questa sarà cotta come ingrediente per il sugo; al quale non sarà male aggiungere anche pomodoro e odore di noce moscata. Tirate una sfoglia di tutte uova, grossetta come quella delle tagliatelle e colla rotellina smerlata tagliate le strisce più larghe di un dito. Cuocetele poco e conditele col detto sugo, col fegatino dell'anatra a pezzetti, parmigiano e un poco di burro se occorre. Queste pappardelle servono per minestra e l'anatra per secondo piatto.

Alberto Capatti
Comitato Scientifico di Casa Artusi

IV ATTO Con un movimento continuo comincia ad impastare, il polso ruota, la mano semichiusa sprofonda nella materia e il giallo sfuma in un colore più pallido.

I Prodotti
della Via Artusiana

Ingredienti, sapori, cucine di qua e di là dal Muraglione

L'itinerario del gusto che si sviluppa sui due versanti di qua e di là al Muraglione racconta attraverso tradizioni, prodotti e consuetudini culinarie due terre di confine, terre sorelle ma divise da montagne un tempo difficili da superare.
Oggi il viaggiatore può assai più facilmente muoversi tra valli e passi appenninici per gustare storie, paesaggi e cibi che il territorio propone. Gli stessi che - viaggiatore tra i viaggiatori - Pellegrino Artusi seppe raccogliere e raccontare con passione nelle ricette che ancora continuano a ispirare la cucina quotidiana di tanti abitanti di queste terre.
Entrambi i versanti propongono una interessante varietà di prodotti e di preparazioni, non mancano contaminazioni o semplici incontri di sapori, insieme a piatti fortemente identitari simbolo di ciascun territorio. Sia in Romagna sia in Toscana la proposta gastronomica odierna proviene da una cultura contadina e povera, fondata sulla ritualità che da sempre accompagna il lavoro della terra, ma in entrambi i versanti la vocazione agricola e la grande tradizione alimentare hanno saputo sviluppare qualità e produzioni uniche, capaci di interessare il mercato.

Prodotti e piatti in terra di Romagna

Sul versante romagnolo alla scoperta di prodotti, ingredienti e lavorazioni in cucina una prima tappa propone l'assaggio di alcuni formaggi tipici: il **raviggiolo**, formaggio fresco a pasta bianca ottenuto dalla cagliatura di latte vaccino crudo (una particolarità questa che lo ha reso presidio Slow food), prodotto prevalentemente in alcune vallate dell'alto Appennino, adagiato, appena pronto, su un caratteristico cestino di rami di felce. Altro formaggio a pasta molle è lo **squacquerone di Romagna**, antico prodotto rurale, fresco di riconoscimento Dop. Speciale se lo si gusta spalmato sulla piadina calda.

E poi il **formaggio di fossa (Dop)** che Sogliano al Rubicone fa maturare in antichi antri tufacei, finchè l'infossatura non gli ha conferito la giusta stagionatura caratterizzata da gusto decisamente saporito e odore persistente. Si esalta se accompagnato da miele o savor (prodotto della cucina povera di campagna, realizzato con mosto d'uva, mele cotogne, noci e... quanto regalava la dispensa).

Le carni: la **Bovina di razza romagnola**, allevata nei pascoli estensivi dell'Appennino, la **Suina di Mora romagnola** con cui si producono diversi salumi (il recupero di questo tipo di suino dal mantello scuro, quasi scomparso, è avvenuto nell'ultimo decennio), **il castrato**, prodotto principe delle tradizionali grigliate di carne portate sulla tavola delle feste. Vigneti e ulivi connotano i paesaggi collinari di Romagna. **Sangiovese, Albana di Romagna, Trebbiano, Pagadebit** sono i vitigni tipici della produzione enologica romagnola, dai quali si ottengono gli omonimi **vini**, che oggi accorti e innovativi produttori hanno portato ad alti livelli qualitativi. Anche l'olivicoltura conosce una stagione interessante in territorio ro-

magnolo, che fornisce un olio extra-vergine di qualità, riconosciuto da due certificazioni Dop: la prima interessa la produzione del brisighellese in provincia di Ravenna (con **l'Olio Brisighello**) e l'altra riunisce sotto un unico disciplinare di produzione l'Olio extra vergine d'oliva delle **Colline di Romagna** nel forlivese, fesenate e riminese.

La pianura è terra di importanti coltivazioni di **ortofrutta:** pesche (famosa la Pesca Nettarina Igp), albicocche, susine, fragole (particolarmente vocata la zona del cesenate), kiwi (nel territorio di Modigliana), mele, pere, diverse varietà di ciliegie (soprattutto nella vallata del Bidente e delle colline cesenati). Tra gli **ortaggi** fagiolini, piselli, lattuga, spinaci, il tipico cardo gigante, il carciofo violetto e lo scalogno di Romagna a marchio Igp.

Dai prodotti alle lavorazioni, una citazione va alla **piadina romagnola** *"il pane nazionale dei Romagnoli"* come volle definirla Giovanni Pascoli; speciale da sola, cotta e mangiata (l'impasto disteso con il mattarello un tempo veniva cotto sulla "teggia" o testo di terracotta), oppure farcita con salumi o formaggi e ancora nei crescioni ripieni, come da tradizione con le erbette di campagna oppure nelle infinite versioni moderne. Passando ai piatti, i primi (le "minestre") regnano sovrani in questa cucina: i **cappelletti, le tagliatelle, i passatelli in brodo**, **i tortelli, gli strozzapreti**. E poi la **grigliata alla brace**, il **pollo romagnolo** alla cacciatora o il **coniglio arrosto**, mentre la **ciambella** e la **zuppa inglese** sono un ottimo e tradizionale fine pasto. Infine l'Appennino regala abbondanza di **frutti del bosco** e del **sottobosco** - funghi (prugnoli, porcini), castagne, tartufo, miele - protagonisti, soprattutto in autunno, di sagre e feste.

Enogastronomia in terra Toscana

Lungo la SS67, nel tratto che va dal Passo del Muraglione fino a Firenze, una serie di prodotti enogastronomici tipici ed esclusivi di questo territorio e reperibili lungo tutto il tragitto. Nel lungo elenco dei prodotti della terra possiamo indicare le **castagne** e i marroni, i **funghi** (principalmente porcini, prugnoli, galletti, prataioli, chiodini, finferli, mazze di tamburo, ovoli e gallinacci), i **tartufi** e il **miele** di castagne (stagionalmente si trovano a Marradi e a Castagno d'Andrea), il **cece rosa** (tipico di Reggello), i **fagioli zolfini** e il **fagiolo nano** (Pratomagno), la **pesca Regina** che regna a Londa, lo **zafferano** (Pomino); le **lenticchie,** il **cavolo,** le **fave** (o baccelli), le **patate di collina,** i **frutti di bosco** (ribes, lamponi, mirtilli) si trovano lungo tutto il percorso.

Tra i prodotti semi lavorati citiamo **l'olio extravergine di oliva di raro pregio** (Reggello); il **vino**: Chianti Rufina e Chianti Putto, quello di Pomino, di Nipozzano e dei Colli fiorentini. I **formaggi**: il pecorino, la ricotta, il raviggiolo; gli **affettati** come la spalla di maiale, il prosciutto (Pratomagno), il **bardiccio** prodotto tipico della Montagna Fiorentina, caratterizzato da un gusto deciso aromatizzato con finocchio selvatico, aglio, spezie varie; ha la forma della salsiccia, ma è più lungo, legato con spago, è insaccato in budello di puro suino. La carne suina è l'ingrediente base e costituisce almeno l'80%, la carne bovina serve ad ingentilire il gusto, il cuore a renderlo unico. La cottura tipica è alla brace, oppure si può proporre in umido, rifatto col pomodoro; il bardiccio è comunque un prodotto molto versatile e lo si può impiegare in tante ricette, dai risotti agli arrosti ripieni.

Meritano una nota alcuni **insaccati "di riciclo"** (ben speziati quali il bi-

roldo, il mallegato, il buristo, il san budello), la soppressata o soprassata, la finocchiona, la sbriciolona, e le salsicce, speciali con il pane toscano cotto a legna.
Tra i piatti e le pietanze: le **pappardelle col sugo di lepre, papero e anatra**, i **tortelli di patate** al sugo o burro e salvia (del Mugello, Londa e Vicchio), la **pappa al pomodoro, la ribollita, la panzanella**, il **pollo arrosto girato allo spiedo** (Pontassieve e Le Sieci), così come la cacciagione (il cinghiale, il fagiano, la lepre, il capriolo), il cosiddetto **"quinto quarto"** come la **trippa** e il **lampredotto**, essenza della cucina di strada fiorentina, che si serve sia nel classico panino che nel piatto (trippa e lampredotto sono parte degli stomaci del vitello, piatti poveri per eccellenza, diffusi a Firenze già nel Quattrocento, quando gli indigenti potevano acquistare per pochi centesimi le interiora bollite per le strade della città).
Il manzo (famosa la disossatura e il taglio delle carni per la bistecca e non solo, a Londa) con la **bistecca alla fiorentina**, lo stufato di pelliccia (molte patate e poca ciccia), il lesso e il bollito; l'arista, la bistecchina alla brace con il finocchietto selvatico, sono piatti che si possono gustare lungo tutto il percorso.

V ATTO Fatta la palla comincia a schiacciarla con il polso della mano fino a formare un disco spesso.
“Argia adesso prende il matterello?”.
“Bravo!”. Risponde, tutta presa dal piacere del fare, stemperando l’ironia con un sorriso.

Le Soste
della Via Artusiana

Cinquantanove Ristoranti, Agriturismi, Trattorie e Osterie della Via Artusiana

Il Comune di Forlimpopoli e Casa Artusi hanno promosso la costruzione di un itinerario gastronomico (La Via Artusiana) che valorizzi la cucina di casa e quindi la ristorazione che si ispira a questo modello, attraverso l'utilizzo di prodotti tipici, stagionali e territoriali, con presenza di piatti e ricette del Manuale artusiano. La verifica del rispetto dei requisiti richiesti alle strutture romagnole e toscane, candidate a far parte del circuito, è stata effettuata da una Commissione composta da professionisti della ristorazione e dell'accoglienza enogastronomica incaricati dal Comune di Forlimpopoli.
Le strutture ristorative selezionate (59 ristoranti, trattorie, osterie e agriturismi: 42 in Romagna, 17 in Toscana) condividono il decalogo per la cucina di casa formulato dal Comitato Scientifico di Casa Artusi e sono orgogliosi di proporre piatti tradizionali e ricette artusiane a partire dalla gustosa tagliatella, che lega idealmente il nostro percorso.

Decalogo per la cucina di casa

1 Rispettate gli ingredienti naturali
Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]

2 Usate ingredienti di qualità
Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare [Prefazio]

3 Usate ingredienti di stagione
[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di maturazione [Ricetta n. 423]. *Non fate uso che di frutta sana e ben matura a seconda della stagione* [Cucina per gli stomachi deboli]

4 Siate semplici
La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco [Ricetta n. 301]

5 Mettete passione, siate attenti e precisi
Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Prefazio]

6 Esercitatevi con pazienza
Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) [Ricetta n. 435]. *Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere* [Prefazio]

7 Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità
[Il minestrone,] ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano [Ricetta n. 47]

8 Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto
...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a piacere non si deve però mai perder di vista il semplice, il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione sta nel buon gusto di chi le prepara [Ricetta n. 540]

9 Valorizzate la cucina povera
Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti [Ricetta n. 58]

10 Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)
Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più al più... potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete [Prefazio]

Il decalogo è stato elaborato dal Comitato scientifico di Casa Artusi con principi tratti da *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi

Legenda delle strutture ristorative

Gli esercizi ristorativi sono presentati in due raggruppamenti: quelli collocati lungo La Via Artusiana che corrisponde all'itinerario tra Forlimpopoli e Firenze attraverso il Passo del Muraglione (che Pellegrino Artusi percorse nel trasferimento dalla città natale a quella d'adozione…), e tutti gli altri, sugli itinerari sviluppati per vallate nella Romagna Artusiana e nei dintorni di Firenze.

Il lettore trova per ciascuna struttura un sintetico profilo, con recapito, giorno di chiusura, prezzo indicativo (comprendente primo, secondo e dolce, vini esclusi).

Nella guida non si trova specificazione delle ricette artusiane proposte in ogni struttura aderente; per queste si può consultare il catalogo on line sfogliabile su www.pellegrinoartusi.it/la-via-artusiana.
Il suddetto catalogo verrà aggiornato periodicamente per inserire le nuove strutture ristorative che vorranno aderire alla Via Artusiana

LA VIA ARTUSIANA

Forlimpopoli

Via Matteotti, 13
Tel/Fax 0543/741330,
Mob 347/8147013
chicco250@libero.it
www.ristoranteanna.net
Chiusura: lunedì tutto il giorno, mercoledì la sera
Prezzo indicativo: €25

1 Ristorante Anna

Dal 1968 il Ristorante Anna continua una felice storia di ristorazione che è anche la storia di un'intera famiglia, ripresa da Verdiana e Mauro, e quindi proseguita con i figli Stefano, Massimiliano e Federico. Le preparazioni culinarie sono sempre eseguite nel pieno rispetto dei valori e dei sapori della vecchia e nuova Romagna. Ampia selezione di vini, anche nazionali, con la valorizzazione delle produzioni regionali

Via Andrea Costa, 31
Tel/Fax 0543/748049
ristorante.casartusi@alice.it
www.casartusi.it
Chiusura: martedì
Prezzo indicativo: € 20

2 Ristorante Casa Artusi

Il ristorante, nel centro storico di Forlimpopoli e dentro al complesso di Casa Artusi, coerente con la filosofia artusiana e il territorio che lo ospita, porta in tavola, con buon gusto, la cucina domestica. Protagoniste principali nella ristorazione proposta da Andrea Banfi sono la pasta fresca e le ricette della tradizione emiliano-romagnola, servite con grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime

Via Enrico Fermi, 2
Tel/Fax 0543/740294
ritaepaoloparisi@tin.it

3 Ristorante Domus

Ristorante sulla vecchia Via Emilia nel centro di Forlimpopoli, famoso in zona (anche per la buona pizza) per i prezzi contenuti e apertura fino a tarda notte. Cucina romagnola con pasta fatta a mano e dolci della tradizione.
Servizio veloce, ampio parcheggio nei pressi del locale, in estate possibilità di cenare all'aperto

4 Osteria L'Aldiquà

Nel cuore cittadino di Forlimpopoli, negli spazi dell'ex chiesetta di S. Nicolò (risalente a metà del 1500), L'Aldiquà è un locale che si stima di essere osteria… per le persone che si siedono intorno a un tavolo per godere del cibo e delle parole, una cucina "..che impara dalle nonne e dalle zie", con prodotti del territorio e buone materie prime

Via Sendi, 8 Forlimpopoli
Tel/Fax 0543/747029
346/1064124
laldiqua@gmail.com
www.laldiqua.it
Chiusura a pranzo
Prezzo indicativo: € 25/30

Forlì

5 Trattoria Petito

Nel centro di Forlì, sulla circonvallazione tra Piazzale Vittoria e Porta Ravaldino, il locale di Roberto Zondini offre cucina tradizionale con personale fantasia e creatività: ai piatti tipici romagnoli si aggiungono tante specialità della casa. Cantina ben fornita di tutte le migliori etichette dei vini romagnoli ed emiliani

Via Filippo Corridoni, 14 Forlì
Tel/Fax 0543/35784
trattoria-petito@libero.it
www.trattoriapetito.com
Chiusura: domenica
Prezzo indicativo: € 35

6 Salumè

Locale rustico nel centro storico di Forlì, spazio per mangiare anche all'aperto, con vista sulla piazza. I piatti sono legati al territorio, preparati con ingredienti di stagione, esclusivamente freschi, pasta e dolci casalinghi, fornita enoteca di vini italiani ed esteri serviti anche al calice; mescita al bancone, con esposizione di salumi e formaggi

Piazza Cavour, 42 Forlì
Tel/Fax 0543/36400
piras0587@gmail.com
Chiusura: domenica a cena e lunedì tutto il giorno
Prezzo indicativo: € 25

Castrocaro Terme / Terra del Sole

Via Bernardina, 1
Tel/Fax 0543/766086
info@ristorantegabriele.it
www.ristorantegabriele.it
Chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Prezzo indicativo: € 22

7 Da Gabriele

Il ristorante, immerso in un bosco collinare tra Pieve Salutare e Predappio Alta, è a gestione prettamente famigliare, tra sala e cucina sono tre generazioni della stessa famiglia che ci lavorano.
Il Ristorante Da Gabriele ha anticipato il fenomeno dell'agriturismo, con ospitalità rustica e accogliente, una tavola ricca di sapori e cucina casalinga

Via Matteotti, 34
Castrocaro Terme
Tel 0543/767471
info@trattoriavecchisapori.it
www.trattoriavecchisapori.it
Chiusura: il lunedì/aperto a pranzo domenica e festivi
Prezzo indicativo: € 25/35

8 Trattoria dei Vecchi Sapori

La Trattoria dei Vecchi Sapori oggi è il salotto di quella che è stata per 37 anni La Frasca in Castrocaro. L'ambiente è ora più di casa di campagna, con intatta l'atmosfera di eccellenza e cordialità. Nei menù della trattoria convivono, in perfetto equilibrio, piatti della grande tradizione gastronomica romagnola assieme ad alcuni piatti storici, con cui Melania Bolognesi ha omaggiato papà Gianfranco

Dovadola

Via Monte Paolo, 55
Tel/Fax 0543/934406
Mob 348/2729098
info@ftrattoriamontepaolo.it
www.trattoriamontepaolo.it
Chiuso in inverno lun/mart.
In estate il lunedì
Prezzo indicativo: € 35

9 Trattoria Montepaolo

Nel contesto dell'eremo di Monte Paolo, sulle alture di Dovadola, si affaccia la trattoria, con veranda e panorama sulle vallate circostanti. Il padrone di casa Franco Gamberini propone cucina creativa con l'utilizzo dei prodotti tipici locali, Eleonora cura la cantina con i migliori vini della produzione locale. A breve sarà attiva anche come Locanda. Sabato e domenica a pranzo si consiglia la prenotazione

Rocca San Casciano

10 Agriturismo La Sorgente

L'Agriturismo La Sorgente si trova sul Monte Colombo (podere Monticino), lungo la strada che collega Rocca San Casciano con Predappio. Atmosfera familiare per una giornata di relax, con menù tipico romagnolo, con pasta fatta a mano e cacciagione. Camere rustiche, con possibilità di passeggiate nei boschetti adiacenti; prevista pensione anche per cavalli

Via Calbola, 6
Tel/Fax 0543/540168
Mob 328/7445754
info@agriturismolasorgente.it
www.agrilasorgente.com
Sempre aperto
su prenotazione
Prezzo indicativo: € 20

Portico / San Benedetto

11 Ristorante Al Vecchio Convento

In un palazzo signorile in stile fiorentino del XVIII secolo, l'albergo Ristorante Al Vecchio Convento, primo albergo diffuso della regione, presenta cucina della Romagna Toscana di tradizione e innovazione della famiglia Cameli (il cuoco Giovanni e i figli Massimiliano e Matteo), con materie prime rifornite dai produttori locali e prodotti del bosco e sottobosco. La struttura gestisce anche la Scuola di Lingua Italiana per stranieri

Via Roma, 7
Portico di Romagna
Tel/Fax 0543/967053
info@vecchioconvento.it
www.vecchioconvento.it
Chiusura: mercoledì,
in estate sempre aperto
Prezzo indicativo: € 30

12 Hotel Ristorante Acquacheta

…nel lontano 1850 il bisnonno dell'attuale proprietaria decise di aprire una locanda con stallattico per coloro che transitavano da e verso la Toscana. La famiglia Valtancoli-Russo continua a gestire l'attività che è da sempre punto di ritrovo per la piccola comunità di San Benedetto in Alpe: bar, tabacchi e naturalmente l'osteria dall' atmosfera coinvolgente, con la tipica, genuina cucina della Romagna Toscana

Via Molino, 46
Loc. San Benedetto in Alpe
Tel/Fax 0543/965314
hotel.acquacheta@libero.it
www.acquacheta.it
Chiusura: mercoledì
Prezzo indicativo: € 20

San Godenzo

Via Forlivese, 64/6
Tel 055/8374016
Chiusura: martedì a cena
Prezzo indicativo: € 22/25

13 Agnoletti

Il Ristorante ed albergo Agnoletti, che è prima di tutto ristorante come tiene a precisare la simpatica signora Emma, titolare dell'esercizio, si trova in angolo lungo la strada che taglia San Godenzo, poco prima di Piazza Dante. La cucina è il punto di forza del locale, incentrata sui piatti tipici della zona eseguiti come tradizione impone: ad esempio, pasta fatta a mano "espressa", ossia tirata un attimo dopo l'ordinazione

Dicomano

Via Arturo Fabbri,1
Tel 055/838075
info@ristorantesergio.it
www.ristorantedasergio.it
Chiusura: lunedì sera e mercoledì tutto il giorno
Prezzo indicativo: € 20/25

14 Ristorante da Sergio

Vicino al centro del paese, proprio all'altezza dello svincolo con la statale che poi sale verso San Godenzo, il ristorante presenta interni ampi e familiari e una bella terrazza, ideale per gustare la sosta durante il periodo estivo. Il titolare Giovanni propone cucina toscana con carni e specialità della casa; menzione per la carta dei vini, in prevalenza regionali

Pontassieve

Via Fratelli Monzecchi, 13/15
Pontassieve
Tel 055/8392952
info@toscanidasempre.it
www.toscanidasempre.it
Aperto tutti i giorni
Prezzo indicativo: € 33

15 Toscani da Sempre

La locanda (6 camere) è ubicata nel centro storico di Pontassieve, in zona tranquilla ad appena 200 metri dalla stazione ferroviaria. A conduzione familiare, il ristorante offre piatti della cucina regionale toscana, con ingredienti tutti reperiti dai produttori territoriali. La passione per i vini del proprietario-cuoco Stefano Frassineti, la gioia di avere in cantina tante bottiglie, accompagna i clienti curiosi anche a compiere un intrigante viaggio trasversale nel mondo del vino

16 Il Maccherone

Il Maccherone è un piacevole ristorante fondato dalla famiglia Somigli, situato lungo la strada che taglia in due la borgata. L'ambiente è quello tipico delle trattorie, arredato in maniera essenziale ma curata, offrendo una sensazione di cordialità e familiarità.
I piatti sono principalmente quelli tipici della zona e della tradizione toscana, con qualche innovazione legata ai prodotti del territorio

Via di Doccia, 26 - Loc. Doccia
Tel 055/8364194
sabrigli@yahoo.it
www.ristoranteilmaccherone.com
Chiusura: lunedì e martedì
Prezzo indicativo: € 30

17 Ristorante Artemide

Il ristorante, inserito in un villino liberty di fine '800 nell'Anello del Rinascimento, è immerso in fitti boschetti contornati di vigneti ed oliveti.
Al tepore del camino in inverno, oppure all'ombra del parco nella bella stagione, offre cucina profondamente legata al territorio ed alla tradizione toscana, anche quella più remota

Via di Galiga, 21
Loc. Molino del Piano
Tel/Fax 055/8317240
info@ristoranteartemide.it
www.ristoranteartemide.it
Chiusura: martedì
Prezzo indicativo: € 25/30

Firenze

18 All'Antico Ristoro di' Cambi

L'Antico Ristoro nasce nel 1950 col nome di "Fiaschetteria", che solo in seguito diventa "Antico Ristoro di' Cambi". Oggi con Fabio e Stefano, questa trattoria in zona S. Frediano mantiene viva la sua tradizione di cucina tipica, robusta e sincera, in un' atmosfera informale e cordiale

Via S. Onofrio, 1r - Firenze
Tel 055/217134
info@anticoristorodicambi.it
www.anticoristorodicambi.it
Chiusura: domenica
Prezzo indicativo: € 25

Piazza degli Ottaviani, 16r
Firenze
Tel/Fax 055/214179
www.bucamario.it
Aperto tutte le sere,
sabato e domenica
anche a pranzo
Prezzo indicativo: € 53

19 Buca Mario 1866

A due passi da Santa Maria Novella, all'interno delle cantine di Palazzo Niccolini, Buca Mario è noto locale per i tipici sapori fiorentini, e per l'ambiente caratteristicamente "posto in buca" ovvero a livello sottostante la strada. La cucina tradizionale fiorentina, con ricette tipiche e gustose, si accompagna ad una ottima selezione di vini d'annata e di qualità

Via Sant'Elisabetta, 6r
Firenze
Tel/Fax 055/284579
ristdalino@virgilio.it
Chiusura: domenica
Prezzo indicativo: € 25/30

20 Da Lino

In pieno centro, a due passi da via Calzaiuoli nei pressi del Duomo e di Piazza della Signoria, ma in una stradina defilata, il ristorante di Lino Amantini propone cucina tipica toscana, ben eseguita, in un ambiente tranquillo. Oltre alla carta, presente anche il menù del giorno

Via San Niccolò, 60r
Firenze
Tel/Fax 055/2342836
info@osteriasanniccolo.it
www.osteriasanniccolo.it
Sempre aperto
Prezzo indicativo: € 21

21 Osteria Antica Mescita San Niccolò

Antica osteria nel rione di San Niccolò, con tavoli anche sulla via che porta al Forte Belvedere. Il vino si ordina anche a bicchiere con piatti di affettati e formaggi, e si degustano piatti classici della grande tradizione fiorentina. Nei sotteranei è visibile una suggestiva cripta dell'anno Mille

22 Ristorante Il Paiolo

Questo piccolo ristorante nel cuore del centro storico di Firenze tra il Duomo e Piazza della Signoria, nasce nel 1980 dalla passione degli attuali gestori. Cucina toscana, proposta in un ambiente familiare ed accogliente. Carta dei vini con ampia scelta di Chianti Classico; in carta anche vini al bicchiere

Via del Corso, 42r
Firenze
Tel/Fax 055/215019
info@ristoranteilpaiolo.it
www.ristoranteilpaiolo.it
Chiusura: lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno
Prezzo indicativo: € 40

23 Vecchio Mercato

La Trattoria Vecchio Mercato sorge nel cuore di San Lorenzo, vivace e pittoresco, e così rinnova l'atmosfera della tipica trattoria fiorentina, con piazzetta brulicante di gente attiva e vociante. La trattoria ha fatto tesoro delle tradizioni culinarie del quartiere: piatti semplici, della cucina toscana

Piazza del Mercato Centrale, 12/13r - Firenze
Tel 055/211978
info@vecchiomercato.fi.it
www.vecchiomercato.fi.it
Aperto tutti i giorni
Prezzo indicativo: € 25/30

24 Buca dell'Orafo

A pochi metri dal Ponte Vecchio, quasi incastrato in un vicoletto, il ristorante è "in buca" ai piedi di un Palazzo del 1200. La Buca dell'Orafo prende il nome dagli antichi laboratori artigiani di oreficeria, qui anticamente inseriti; la cucina è quella tipica fiorentina, con ricette poco usuali

Via Volta dei Girolami, 28
Firenze
Tel 055/213619
info@bucadellorafo.com
www.bucadellorafo.com
Chiusura: domenica tutto il giorno e lunedì a pranzo
Prezzo indicativo: € 35

Via del Verrocchio N. 8/r
Firenze
Tel 055/2341100
Fax 055/244966
info@cibreo.com
cibreo.fi@tin.it
Chiusura: lunedì
Prezzo indicativo: € 40

25 Trattoria Cibreo

A due passi dal mercato di S. Ambrogio nel cuore pulsante di Firenze, Cibreo, che nasce alla fine degli anni '70 dalla fantasia e genialità di Fabio Picchi, è ben più di un ristorante: è anche trattoria, caffè, Teatro del Sale…
La cucina segue principalmente il ritmo delle stagioni, grazie a centinaia di fornitori sparsi in Toscana ed in Italia per assicurare prodotti freschi

Via Pistoiese, 6/R
Tel 055/317206
Fax 055/311329
www.burde.it
Aperto da lun a sab a pranzo, il ven anche a cena
Prezzo indicativo: € 25

26 Trattoria da Burde

A Firenze, in via Pistoiese, la storica Trattoria da Burde deriva questo nome dal modo scherzoso con cui venivano chiamati qui, un tempo, i commercianti di maiali, tutti di origine romagnola : "Burdèl" ! I discendenti dei fondatori di questa antica bottega - Giuliano, Mario e i nipoti Paolo e Andrea - valorizzano oggi i piatti della autentica cucina casalinga fiorentina

I DINTORNI

San Casciano Val di Pesa

Loc. Montefiridolfi
Via Santa Maria Macerata, 4
Tel 055/8244392
www.acasamia.eu
Chiuso dal lun al ven a pranzo, lunedì e mercoledì anche a cena
Prezzo indicativo: €30

27 A Casa Mia

Il locale nasce nel 2003 dall'intuizione di Maurizio Simoncini: un ristorante in campagna deve essere rustico e, come si legge sugli scuri all'entrata, "cucina e sistema semplice…parecchio semplice". Nella località Montefiridolfi (San Casciano Val di Pesa), minuscolo borgo delle sue memorie familiari, il locale presenta appena 20 posti, con cucina toscana e menù che cambia giornalmente a seconda del mercato e dell'estro del cuoco

Greve in Chianti

28 Ristorante Becattini

Il ristorante da ben tre generazioni è sulle sommità delle soleggiate colline del Chianti, a soli venti chilometri da Firenze, nel caratteristico paesino Poggio alla Croce (comune di Greve in Chianti). Locale accogliente, in posizione panoramica di crinale, con grandi vetrate su ampie visuali su valli selvatiche e sui colli del Chianti, presenta la tradizionale cucina toscana esaltata dalla forte passione gastronomica del proprietario-cuoco Danilo Becattini

Via del Crocino, 1.
Loc. Poggio alla Croce
Tel/Fax 055/8337813
info@becattini.com
www.becattini.com
Aperto dal giovedì
alla domenica
Prezzo indicativo: € 28

Palazzuolo Sul Senio

29 Locanda Senio

Il ristorante è all'interno dell'albergo diffuso della Locanda Senio…un po' Romagna e un po' Toscana! La cucina è specializzata nell'uso delle erbe officinali, fresche ed aromatiche (timo, origano, maggiorana), nonché dei fiori. Valore aggiunto, nel riportare questi ingredienti in cucina e nel raccontarli al cliente a tavola, è per i proprietari tratto caratteristico ed importante da aggiungere alle tradizioni della buona cucina

Via Borgo dell'Ore, 1
Tel e Fax 055/8046019
info@locandasenio.com
www.locandasenio.com
Da aprile a settembre
aperto tutti i giorni a cena,
sab e dom anche a pranzo,
da ottobre a marzo chiuso
da lunedì a mercoledì
Prezzo indicativo: € 35

LA ROMAGNA ARTUSIANA

Dozza

Via Monte del Re, 43
Tel. 0542/678556
Fax 0542/679566
info@ristorantemontedelre.it
www.ristorantemontedelre.it
Aperto tutti i giorni
Prezzo indicativo: € 50

30 Ristorante Monte del Re

Il Ristorante Monte del Re, ricavato nell'antico, sfarzoso refettorio sui colli di Dozza, offre ambiente caldo ed accogliente, con piatti tipici della gastronomia emiliano-romagnola e della cucina nazionale. Il menù propone piatti di cucina tradizionale sapientemente rielaborata dall'esperienza di Umberto Cavina e della sua brigata

Fontanelice

Via Montemorosino, 4
Sassoleone di Fontanelice
Tel 0542/97666
info@camonti.it - www.camonti.it
Aperto gio, ven, sab e festivi, previa prenotazione
Prezzo indicativo: € 25

31 Agriturismo Ca' Monti

Nel bel panorama tra la valle del Santerno e le montagne bolognesi, l'Agriturismo Ca' Monti svetta con rustico casolare in un contesto di pace e relax. Fattoria didattica, la cucina è regno della signora Lea maestra della pasta fatta a mano. In sala Giuliano valorizza piatti e prodotti di fattoria tra i quali ficattola, distillati, marmellate delle tradizioni come sambuchella, crema di marroni, scalogno e confetture di cipolle

Faenza

Via Emiliani, 4/a Faenza
Tel. 0546/668354
sghisa@libero.it
www.osteriadellasghisa.com
Chiusura: domenica, apertura solo serale
Prezzo indicativo: € 30/35

32 Osteria della Sghisa

L'Osteria della Sghisa è nei locali ricavati da scantinati del centro storico di Faenza, a pochi passi dal Duomo in Piazza del Popolo. Menù del territorio e della tradizione romagnola, aggiornati spesso a seconda di cosa offre il mercato, con ampia scelta di vini di Romagna. L'osteria è anche laboratorio di eventi nati dalla fantasia dei titolari Walter Dal Pane e Gianmaria Manuzzi

33 Agriturismo e Cantina La Sabbiona

In posizione panoramica sulle splendide colline che circondano l'antica Torre di Oriolo ai Fichi, alle porte di Faenza, l'azienda agricola coltiva uva, cereali, frutta e scalogno di Romagna Igp. La Sabbiona propone autentica ospitalità rurale, con ristorazione di piatti tipici romagnoli abbinati ai noti vini aziendali e ai prodotti di fattoria. L'agriturismo organizza corsi di cucina per minimo otto partecipanti

LA SABBIONA

Via di Oriolo, 10
Loc. Oriolo ai Fichi Faenza
Tel/Fax 0546/642142
info@lasabbiona.it
www.lasabbiona.it
Aperto nel fine settimana
e su prenotazione
Prezzo indicativo: € 25/27

Riolo Terme

34 Ristorante Alma

In posizione strategica di fronte alle Terme di Riolo, l'Albergo Ristorante Alma è gestito da oltre cinquant'anni dalla famiglia Sangiorgi, con cucina di casa tramandata da due generazioni e ora raccolta dal giovane figlio. La struttura organizza per gli ospiti anche corsi di cucina, escursioni in campagna in mountain bike, concorsi di poesia

Via Firenze, 38
Tel 0546/71097 Fax
0546/71935
albergoalmarido@alice.it
www.albergoalma.com
Aperto tutti i giorni
Prezzo indicativo: € 16

Casola Valsenio

35 Il Poggiolo

L'agriturismo è ricavato dalla ristrutturazione di un'antica casa-torre del 1400 nella valle del Sintria a Casola Valsenio, circondata da folti boschi.
Oasi di relax e base per escursioni in mountain bike, trekking o a cavallo.
La cucina propone menù secondo l'andamento delle stagioni e il rispetto delle tradizioni del territorio

Via Della Sintria,9
Tel 0546/73049
info@agriturismoilpoggiolo.it
www.agriturismoilpoggiolo.it
Chiusura: lunedì a cena e
martedì tutto il giorno
Prezzo indicativo: € 23

Roncalceci

Via Ravegnana 667
Roncalceci (RA)
Tel/Fax 0544/534922 -
info@osteriaalcircolino.it
www.osteriaalcircolino.it
Aperto dal martedì
al sabato a cena,
domenica anche a pranzo.
Prezzo indicativo: € 25

36 Osteria Al Circolino

Piccolo casale di campagna sulla storica statale Forlì-Ravenna, finemente ristrutturato. Il locale si presenta molto intimo e gradevole, in stile rustico e curato.
La cucina propone piatti della tradizione elaborati in modo elegante e specialità coerenti con l'andamento stagionale; a conduzione familiare, offre ampia scelta di vini romagnoli ed emiliani

Fusignano

Via Vittorio Veneto, 63
Tel/Fax 0545/954034
lavogliamatta@caruffo.it
Chiusura: domenica tutto il giorno e sabato a pranzo
Prezzo indicativo: € 30

37 La Voglia Matta

Nel centro di Fusignano, il Ristorante La Voglia Matta è posto all'interno di un palazzo antico restaurato che ospita anche un hotel quattro stelle: propone una cucina del territorio e di fantasia, ricca di piatti e sapori ricercati, preparati con prodotti genuini

Tredozio

Via Faustino Perisauli, 6
Tredozio (FC)
Tel/Fax 0546/943677
Mob 333/3868789
info@mulinosanmichele.it
www.mulinosanmichele.it
Chiusura: lunedì
Prezzo indicativo: € 40/60

38 Mulino San Michele

Dentro ad un antico mulino di pietra nel centro storico di Tredozio, il Ristorante Mulino S. Michele è locale ben restaurato, con incantevole e suggestivo terrazzino sul fiume. Franco Gentilini è titolare e cuoco affabulatore, ricercatore di buoni prodotti, che cura e trasforma in piatti di cucina del territorio della Romagna Toscana

Modigliana

39 Agriturismo Il Pratello

Sui colli di Modigliana, in prossimità del Monte Trebbio, il Pratello è cantina con caratteristici vini da vigne coltivate oltre i 500 metri di altitudine. L'azienda è agriturismo biologico, con ristorazione su prenotazione rigorosamente legata ai prodotti di fattoria: erbe selvatiche e fiori spontanei, formaggi del pastore, marmellate della tradizione, scalogno, zucca e cavolo, pasta casalinga ottenuta con farina di grano gentil rosso

Via Morana, 14 Modigliana
Tel/Fax 0546/942038
info@ilpratello.net
www.ilpratello.net
Apertura solo
su prenotazione
Prezzo indicativo: € 26

Predappio

40 Ristorante La Vecia Cantena Dla' Prè

Nel borgo di Predappio Alta, la Vecia Cantena dlà Prè (già Cà de Sanzves) è un caratteristico ristorante-enoteca ancora in stile vecchia osteria. La cucina di casa romagnola è curata da Barbara Lucchi, il marito Riccardo segue l'osteria. E' qui di casa anche la "Piavina" prodotto inventato da Barbara che associa la piadina al vino sangiovese. Nei sotterranei, visitabile il Museo del Vino delle Cantine Zoli

Piazza Cavour, 18
Predappio Alta
Tel/Fax 0543/921095
info@laveciacantena.it
www.laveciacantena.it
Aperto sempre a pranzo,
chiuso il mercoledì a cena
Prezzo indicativo: € 20

41 Cittadella del vino Condé

Nel cuore degli splendidi vigneti della azienda agricola Condè, si trova la Cittadella del Vino, composta da ristorante, osteria e negozio, nei quali degustare e acquistare i vini aziendali.
Il ristorante si affaccia sui vigneti e propone piatti classici della tradizione romagnola. L'osteria, con il suo camino e la grande vetrata panoramica, offre un ambiente più informale ma sempre raffinato

Via Lucchina, 27
Fiumana di Predappio
Tel 0543/940860
info@conde.it www.conde.it
Chiuso il lunedì esclusi
prefestivi e festivi, in estate
aperto tutti i giorni
Prezzo indicativo: € 20/25

Bertinoro

Piazza della Libertà, 10
Bertinoro
Tel 0543/444435
Mob 347/3915270
info@cadebe.it www.cadebe.it
Chiusura: mercoledì
in inverno
Prezzo indicativo: € 20

42 Ca' de Be'

Sul Balcone di Romagna, con terrazza in vista sulla pianura romagnola, la rinnovata Ca'de Be', continuando la storica funzione dell'accoglienza e dell'ospitalità di Bertinoro, si apre alla ristorazione: cucina romagnola della tradizione, con scelta ed uso dei prodotti del territorio e di stagione. Ampia scelta dei vini della migliore produzione romagnola, essendo storica sede del Consorzio Vini di Romagna

Via Loreta, 238
Località Fratta Terme
Tel 0543/460911
info@termedellafratta.it
www.termedellafratta.it
Sempre aperto previa
prenotazione
Prezzo indicativo: € 25

43 Grand Hotel Terme della Fratta

Tra Bertinoro, Meldola e Forlimpopoli, il Ristorante Grand Hotel Terme è inserito in edificio stile decò con architettura razionalista all'interno del complesso termale di Fratta. Il cuoco Roberto Cerbara propone una ristorazione all'insegna del gusto e del benessere, cucina romagnola con uso di genuine materie prime

Meldola

Via Rocca Caminate, 12
Tel 0543/493209
info@agriturismocolombarina.it
www.agriturismocolombarina.it
Aperto sabato sera e
domenica a mezzogiorno,
durante la settimana solo
su prenotazione
Prezzo indicativo: menù completo fisso di 7 portate € 23

44 Agriturismo Colombarina

Tra Meldola e Rocca delle Caminate (direzione Predappio) in un bel terrazzo panoramico, propone cucina di casa tradizionale romagnola, accompagnata da vino di produzione propria, così come l'aceto balsamico e il miele.
Anima della struttura è Franco Mercuriali, antico affabulatore di storie, passioni e tradizioni di Romagna. L'agriturismo, con bel giardino e boschetto, ospita in camere accoglienti

Civitella di Romagna

45 Agriturismo Fattoria Bosco Verde

La Fattoria Bosco Verde è azienda turistica e agricola a conduzione biologica con coltivazioni di vigneti, ulivi, ciliegi e meli con boschi di querce secolari, memoria delle tradizioni romagnole anche legate al mondo fantastico dei Folletti. Fattoria didattica a 500 metri slm nella valle di Voltre di Cusercoli, presenta cucina con piatti tipici romagnoli, legati alle tradizioni ed ai prodotti del territorio

Via Badia Voltre, 52
Cusercoli/Civitella
Tel 0543/989431
info@fattoriaboscoverde.it
www.fattoriaboscoverde.it
Aperto ven/sab a cena, dom. pranzo e cena, in settimana su prenotazione
Prezzo indicativo: € 25

Galeata

46 La Campanara

In una tipica costruzione di sasso restaurata con gusto, La Campanara offre accurata presentazione dei piatti con riferimenti storici alla tradizione gastronomica. Roberto e Alessandra hanno così realizzato il loro sogno nel cassetto: avere un'osteria tutta loro e ricevere ospiti con semplicità e cordialità ristrutturando la "Casa della Campanara", nel pittoresco borgo di Pianetto di Galeata

Via Borgo Pianetto, 24/a
Tel 0543/981561
osterialacampanara@alice.it
www.osterialacampanara.it
Chiuso il lunedì e martedì
Prezzo indicativo: € 25

Santa Sofia - Campigna

47 Agriturismo Poderone

L'agriturismo Poderone è un antico casolare immerso, alle porte di Campigna, nel cuore del Parco e nella quiete dell'Appennino. Anima del Poderone è la signora Lorenzina, che con il suo raccontare e cucinare costruisce ed interpreta autentiche atmosfere e ricette della Romagna Toscana. Oltre alle camere con servizi, offre ospitalità camper, trekking e camminate

Via Campigna Poderone, 64
Santa Sofia (FC)
Tel/Fax 0543/980069
poderone@parks.it
www.parks.it/agr/poderone/
Obbligatoria la prenotazione
Prezzo indicativo: € 25/30

48 Albergo Ristorante Granduca

Ristorante inserito nel cuore del Parco delle foreste Casentinesi (versante romagnolo) in piena foresta, località Campigna. Il locale è l'antico casino da caccia del Granduca di Toscana, gestito da sempre dalla famiglia Tassinari, una vera istituzione per il turismo di questa pittoresca località montana del forlivese, con caratteristica gastronomia familiare tosco-romagnola

Campigna Centro, 3
Santa Sofia
Tel/Fax 0543/980051
hotelgranduca@hotmail.com
www.campigna.it
Chiusura: lunedì
Prezzo indicativo: € 25

Bagno di Romagna - San Piero in Bagno

49 Paolo Teverini

Paolo Teverini, noto ristoratore, oltreché preparato sommelier, è da sempre un attento promotore della Romagna e della sua cucina, senza mai perdere di vista l'innovazione e la creatività. Nella cittadina termale di Bagno di Romagna il ristorante è inserito nell'Hotel Tosco Romagnolo. In cucina Teverini esprime, attraverso i piatti, proprie emozioni, stati d'animo, conoscenze...

Piazza Dante, 2
Bagno di Romagna
Tel/Fax 0543/911260
lacasa@paoloteverini.it
www.paoloteverini.it
Aperto a cena da mer a ven, sabato/dom. anche a pranzo
Prezzo indicativo: € 60/70

50 Osteria del Teatro

In un antico edificio di sasso nel centro di S. Piero, l'Osteria del Teatro offre interni dall'atmosfera calda ed intima, testimoniata dai ridotti coperti (28), distribuiti anche nel suggestivo soppalco. La cucina tosco-romagnola è nelle esperte mani del proprietario Bruno Sangiorgi, mentre la moglie Maria Carmen si occupa dell'accoglienza e della curata cantina

Via del Teatro, 10
San Piero in Bagno
Tel/Fax 0543/903224
info@viadelteatro.it
www.viadelteatro.it
Chiusura: lunedì esclusi festivi
Prezzo indicativo: € 30

51 Locanda al Gambero Rosso

Nel cuore di S. Piero in Bagno, Giuliana Saragoni è cuoca e anima della Locanda al Gambero Rosso: mestiere trasmesso dalla mamma Diva, una grande passione che oggi condivide con il marito Moreno, e la famiglia della figlia Michela. Tutti impegnati ad assicurare ristorazione del territorio, con ricette familiari e piatti ricchi di storia

Via G. Verdi, 5
San Piero in Bagno
Tel 0543/903405
locanda@locandagamberorosso.it
www.locandagamberorosso.it
Aperti a pranzo dal mercoledì alla domenica; ven. e sab. anche a cena
Prezzo indicativo: € 32

52 Ristorante Bologna

Sulla vecchia statale nel centro di S. Piero in Bagno, storico sito per alloggio e ristoro dei viandanti, l'Hotel Bologna presenta dal 1958 il ristorante con gestione a carattere familiare. La cucina è curata dai titolari, Andrea e Ameris, e propone prodotti locali e paste fatte a mano

Via della Speranza, 3
San Piero in Bagno
Tel/Fax 0543/903388
hotelbologna@alice.it
www.parks.it/alb/bologna
Chiusura: giovedì
Prezzo indicativo: € 20

53 Ristorante Del Ponte

Presso un ponte di sasso sul torrente Rio nel centro di S. Piero, con le camere dell'albergo ai piani superiori, la famiglia Ammoniaci gestisce il ristorante dal 1880, riproponendo nei decenni la cucina di casa, utilizzando ancor oggi il camino di allora. I prodotti sono reperiti nel territorio circostante da produttori locali con rispetto della stagionalità

Via Cavour, 42
San Piero in Bagno
Tel/Fax 0543/917120
Mob 349/3293351
ponte.fra@libero.it
www.ristorantedelponte.it
Chiusura: martedì
Prezzo indicativo: € 25

Cesena

Via Strinati, 41 Cesena
Tel/Fax 0547/24691
info@osteriamichiletta.com
www.osteriamichiletta.com
Chiusura: domenica
Prezzo indicativo: € 30

54 Osteria Michiletta

In un caratteristico quartiere della vecchia Cesena, Osteria Michiletta è radicata al territorio, fedele alla tradizione, aperta alle suggestioni d'altrove poiché Rocco Angarola è cuoco curioso e appassionato, sempre alla ricerca di materie prime eccellenti. Johanna, maestra d'accoglienza, gestisce il cuore dell'osteria, dei profumi del giorno, anche attraverso i suoi ricercati dolci

Via San Vittore, 990
Loc. San Vittore di Cesena
Tel 0547/660310
info@ristorantecerina.com
www.ristorantecerina.com
Chiusura: lunedì sera e martedì tutto il giorno
Prezzo indicativo: € 25

55 Ristorante Cerina

Da nonna Cerina alle discendenti, nonchè sorelle, Graziella e Rosanna, con il prezioso aiuto dei figli Vincenzo e Piergiorgio, la Cerina è ristorante ed osteria della storia del territorio cesenate all'imboccatura della valle del Savio.
In cucina prodotti freschi della vicina campagna che seguono l'alternarsi delle stagioni. Preparati naturalmente a mano dalle donne di casa, così come la pasta e la tipica piadina

Longiano

Via Decio Raggi, 80
Longiano
Tel 0547/666147
agriturismo@lacannella.it
www.lacannella.it
Aperti giovedì e venerdì a cena, sabato e domenica anche a pranzo
Prezzo indicativo: € 19

56 Agriturismo Antica Fonte La Cannella

L'Agriturismo Antica Fonte La Cannella, nel cuore di Longiano, è struttura risalente al 1700 e prende il suo nome da una fontanella a cui si rinfrescavano i passanti. Qui viene servita un'ampia proposta di piatti tipici della cucina romagnola, semplice ed al tempo stesso piena di sapori tradizionali ed antichi profumi, utilizzando le piante aromatiche coltivate nell'orto, l'Olio extra vergine da oliva, gli ortaggi e la frutta

57 Ristorante Braceria da Fichera by ShaKti

È il laboratorio-ristorante di Francesco Fichera, la cui cucina esalta il gusto dei sapori di un tempo, trovando il suo equilibrio tra la padella e la brace, una cucina che racconta l'incroco tra la sua terra di origine, Roma e quella di adozione la Romagna. Totale produzione propria, dal pane alla pasticceria, unita ad un'attenta scelta delle materie prime

Via Borgo Fausto, 13
Tel 0547/666184
info@shaktiristorante.it
www.shaktiristorante.it
Chiusura: lunedì a pranzo
Prezzo indicativo: €25/30

Verucchio - Villa Verucchio

58 La Rocca dalla Margherita

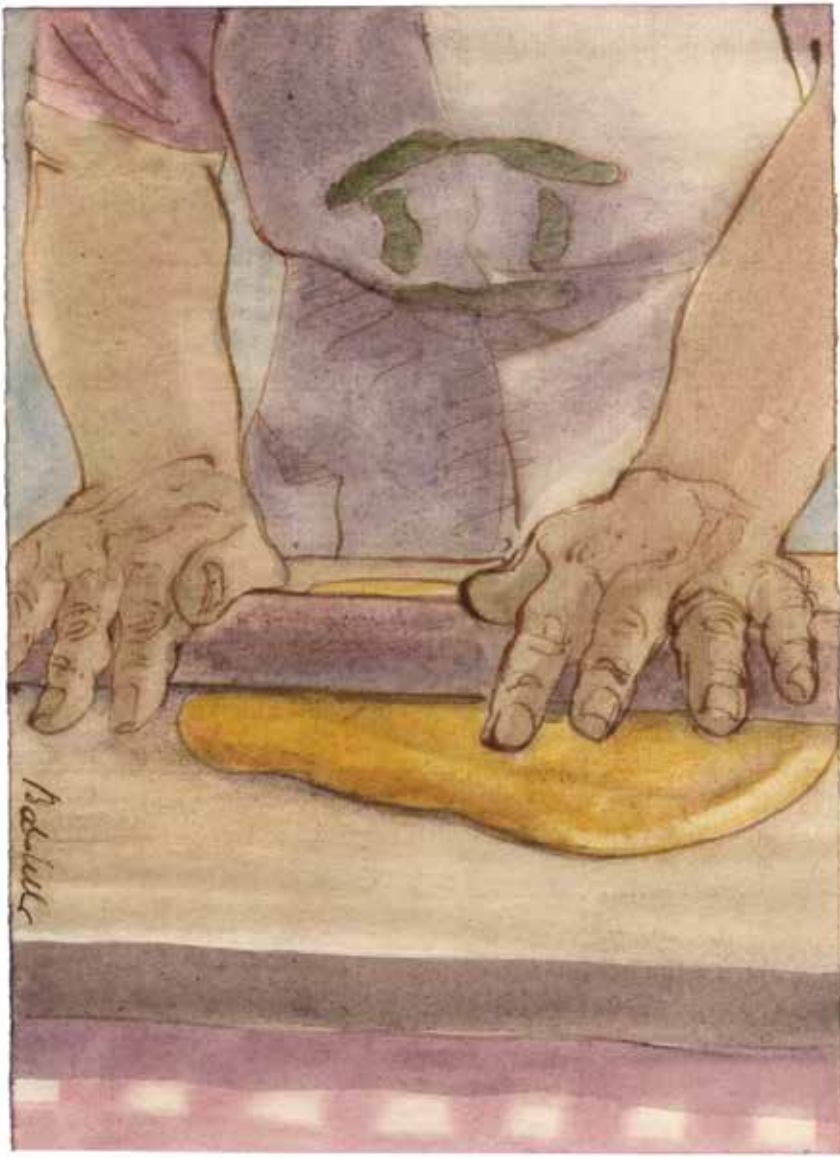
Rustico ristorante osteria, inserito nella Rocca Malatestiana di Verucchio, con strepitoso panorama sulla pianura romagnola e la riviera Adriatica. Qui il giovane proprietario Michele e la sorella Marta, si ispirano con grande passione alla cucina della nonna e della mamma con pasta fatta a mano. La grande cura delle carni discende dalla perizia di storici macellai dell'intera famiglia Andruccioli

Via Rocca, 34 Verucchio
Tel 0543/747029
Mob 346/1064124
mikandruccioli@alice.it
www.ristorantelaroccadiverucchio.it
Chiusura: da marzo ad ottobre il mercoledì
Prezzo indicativo: €30/35

59 Casa Zanni

La porta di Casa Zanni è la medesima da quasi cent'anni. L'antica stazione di posta in Villa Verucchio si è trasformata nei caratteristici locali dove Marcello Zanni e la sua grande famiglia offrono cucina di casa e i prodotti tipici della gastronomia romagnola. Non manca la macelleria interna, nonché la grande e suggestiva cantina sotterranea che conserva e propone alla degustazioni i rinomati vini della azienda agricola di famiglia

Via Casale, 205
Villa Verucchio
Tel 0541/678449
info@casazanni.it
www.casazanni.it
Chiusura: martedì tranne ad agosto
Prezzo indicativo: €25



VI ATTO Dopo aver sfilato dalla fodera il matterello, e averlo sfregato con uno strofinaccio, continua a tirare la pasta spingendo e ruotando.
L'energia della "Marietta" si trasmette dal matterello fino ai piedi del tavolo.

Dall'enogastronomia al turismo: itinerari di gusto e di scoperta

Gli itinerari tra Romagna e Toscana proposti in queste pagine presentano a sistema tutti i valori turistici e le motivazioni di viaggio nella Romagna Artusiana, fin verso Firenze e la Val di Sieve fiorentina. Il turista può scegliere di interpretare questi viaggi di scoperta con gli strumenti più diversi: in auto, in camper, in moto, in bici, a piedi, a cavallo... La maggior parte delle strade della Romagna interna, in particolare quelle intervallive, sono infatti anche affascinanti percorsi delle memorie, dei panorami e del silenzio! Con Pellegrino Artusi, e la sua cucina di casa, genuina e identitaria, impareggiabile filo conduttore... I percorsi sono riaggregati tra itinerari de **La Via Artusiana tra Forlimpopoli e Firenze** (che Pellegrino Artusi percorse nel trasferimento dalla città natale a quella d'adozione...) e tutti gli altri itinerari sviluppati per vallate nella Romagna Artusiana. Il lettore può trovare tanti riferimenti alle eccellenze di ogni località, con la possibilità di approfondimento collegandosi a **www.pellegrinoartusi.it/la-via-artusiana**

Sulle tracce di Pellegrino Artusi... tra Forlimpopoli e Firenze

Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita, trascorse gran parte della vita a Firenze: il viaggio da Forlimpopoli al capoluogo toscano, lungo la tortuosa via che dalla Romagna saliva al passo del Muraglione per tuffarsi verso la val di Sieve e poi raggiungere Firenze, era un tragitto abituale che vogliamo ripercorrere idealmente insieme al nostro gastronomo.

Forlimpopoli Città natale di Artusi, Forlimpopoli (Forum Popilii) risale all'epoca romana (anno 132 a.C.), quando, grazie alla felice posizione sull'antica Via Emilia, si sviluppò rapidamente e divenne importante centro di commercio.

Al centro del paese si trova la maestosa Rocca risalente al XIV secolo, perfettamente conservata, al cui interno sorge il Municipio e il Museo

Casa Artusi

nel complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Casa Artusi attraverso una biblioteca (sapere), la scuola di cucina (saper fare) e i tanti spazi a disposizione opera quotidianamente per promuovere la cultura del cibo, in nome di Pellegrino Artusi.

www.casartusi.it

Archeologico, che custodisce, oltre a numerose anfore per olio e vino, un patrimonio di grande pregio. Oggi Forlimpopoli, fiorente e strategico centro artigianale e commerciale fra le città di Forlì e Cesena, è famosa soprattutto per il suo illustre cittadino Pellegrino Artusi, riconosciuto maestro della buona cucina italiana, a cui è dedicato ogni anno a fine giugno il grande evento cultural-gastronomico denominato Festa Artusiana: nove giornate con laboratori, degustazioni, spettacoli e tanto buon cibo.

Forlì Percorrendo pochi chilometri sulla via Emilia da Forlimpopoli raggiungiamo Forlì. Cuore della città è la grande piazza Aurelio Saffi, attorniata da palazzi e monumenti che rappresentano la sintesi della storia culturale della città, nell'alternarsi di epoche e stili architettonici. Il Palazzo Comunale edificato a partire dall'anno Mille, lo stile gotico del Palazzo del Potestà, il quattrocentesco Palazzo Albertini, il Palazzo delle Poste degli anni Trenta, la romanica Abbazia di San Mercuriale con il chiostro e il campanile. Durante il "ventennio", Forlì fu oggetto di importanti interventi architettonici che univano propositi di valorizzazione estetica e funzionale a quelli politico propagandistici come ad esempio il complesso di Piazzale della Vittoria, di gusto prettamente littorio. Infine si ricorda il complesso monumentale San Domenico, dove hanno sede la Pinacoteca (l'Ebe di Antonio Canova, grandi tele di Guido Cagnacci, del Guercino, di Carlo Cignani) e i Musei Civici. Nei Musei San Domenico da alcuni anni si organizzano mostre d'arte di rilievo nazionale. Da Forlì la Via Artusiana prosegue verso l'Appennino e il Passo del Muraglione, risalendo la valle disegnata dal fiume Montone.

La Valle del Montone

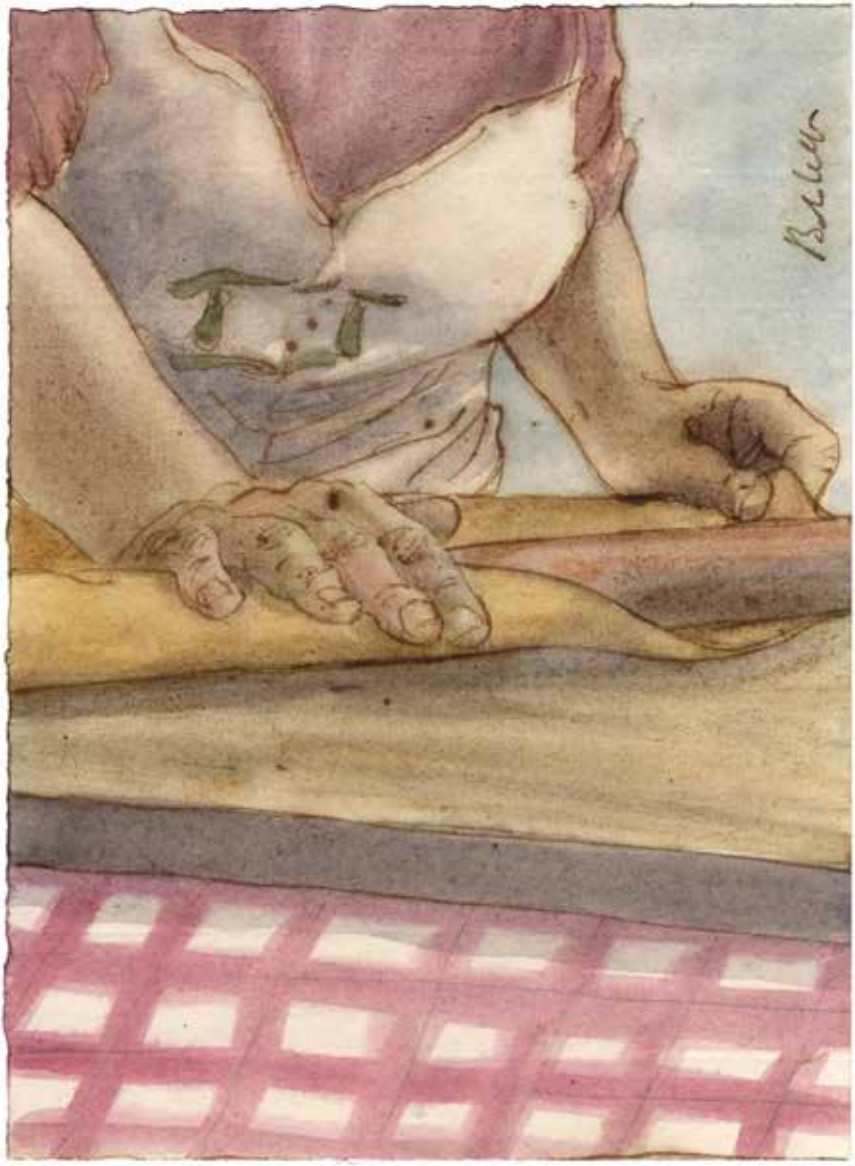
Ci stiamo inoltrando nella Romagna Toscana, terra che i fiorentini amministrarono con capitanati e podesterie. I segni di questa storia della Toscana granducale sono rimasti nei tratti architettonici di rocche e palazzi, nei sapori della cucina e oggi fanno parte del tratto culturale distintivo della zona, divenendone risorsa da valorizzare in chiave turistica. In questa terra di confine il fiume Montone, che nasce presso il Passo del Muraglione, ha disegnato una vallata di considerevole bellezza naturalistica e un paesaggio particolarmente suggestivo. Numerosi sono gli spunti per itinerari turistici, tra soggiorni dedicati al benessere termale, alla scoperta di sapori intensi e di suggestivi paesaggi appenninici.

Castrocaro Terme e Terra del Sole, antico capoluogo della Romagna Toscana, è oggi un noto centro termale e una vivace località turistica. La sua Fortezza medievale (nella foto sopra) ospita numerose iniziative tra cui gli spettacoli di falconeria e le feste medievali ed è sede del Museo Storico Archeologico del Castello e della Città. Castrocaro lega la sua storia a quella della medicea Terra del Sole, che conserva ancora intatto il suo impianto rinascimentale, così come la volle Cosimo de' Medici (qui da non perdere il Palio di Santa Reparata).

Il percorso di fondovalle conduce poi a **Dovadola,** dove l'antica Rocca dei Guidi domina il paese, quasi a controllare l'accesso ai due "guadi" sul corso del Montone. Il paese presenta ancora il vecchio borgo fiorentino a topografia ortogonale compreso tra il letto del fiume e appunto la "Roccaccia" che risale al XII sec. Zona del tartufo bianco di Romagna (Tuber magnatum), Dovadola lo celebra a ottobre con una famosa sagra.

Rocca San Casciano presidia la media Val Montone al centro di uno strategico quadrivio (strade per Tredozio, Modigliana, Predappio, San Zeno). Al centro del paese Piazza Garibaldi, risalente al 1200 e ripavimentata in cotto toscano, è chiusa da bassi portici e palazzi dall'aspetto armonioso, fra cui spiccano il Palazzo Pretorio e la Torre Civica. Sul fiume un sabato di marzo, si svolge la Festa dei Falò.

Prima di giungere al valico del Muraglione con la Statale 67 Tosco Romagnola si incontra il comune di **Portico di Romagna e San Benedetto in Alpe**, che rientra all'interno del Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Portico, su tre piani degradanti verso il fiume, conserva l'antico assetto medievale con tanti palazzi nobiliari fra cui Palazzo Portinari, ove si narra sbocciò l'amore fra Dante e Beatrice. San Benedetto in Alpe lega la sua storia a quella della vicina Abbazia Benedettina, una delle più antiche dell'Appennino. Nei dintorni da non perdere una visita alle Cascate dell'Acquacheta, che affascinarono anche il Sommo Poeta, citate come sono nel XVI Canto dell'Inferno. Da San Benedetto, dopo tre chilometri di curve vertiginose tra boschi di castagni e faggi si arriva al Passo del Muraglione. La strada che porta al passo, per quei tempi un'opera di alta ingegneria, fu fatta costruire nel 1836 dal Granduca di Toscana Leopoldo II, insieme a una locanda e a un muro imponente, da cui deriva il nome del passo, che doveva riparare viaggiatori, bestie e carrozze dal forte vento di crinale. Dal Muraglione la vista si perde lungo i crinali dell'Appennino e verso il gruppo montuoso del Falterona, raggiungibile lungo un percorso escursionistico di circa cinque ore.



VII ATTO Con il braccio destro ruota il matterello verso il bordo e con il sinistro muove delicatamente la luna di pasta per dare giusta rotondità e consistenza.
Avvolge in silenzio la pasta nel matterello e l'unico suono che si sente è lo schiaffo che dà la sfoglia al tagliere quando, per cambiare verso, viene srotolata.

Scendendo in Toscana, verso Firenze...

Dal passo la Strada Statale 67 scende, con tornanti ora ampi ora ripidi e stretti, verso **San Godenzo**, famosa per l'incontro tra esuli ghibellini e guelfi bianchi che vi si svolse nel 1302 e a cui partecipò anche Dante: ogni anno all'inizio di luglio si svolge una suggestiva rievocazione storica dell'evento, dedicata a "Dante ghibellino". Il paese si trova in posizione elevata e panoramica tra boschi di castagni, e ospita una bella e imponente Badia benedettina, dedicata al santo eremita Gaudenzio, che sarebbe vissuto nella zona in epoca paleocristiana. La Badia romanica si erge in cima a una suggestiva scalinata e raccoglie opere d'arte di grande interesse, soprattutto di epoca rinascimentale. Tutto il territorio di San Godenzo ha un alto valore ambientale e non lontano, in località Castagno d'Andrea, si apre l'unica porta di accesso dal versante toscano al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, monte Falterona e Campigna.

Continuando a scendere lungo la SS 67 si raggiunge l'abitato di **Dicomano**, di fondazione romana, caratterizzato da bei portici seicenteschi e dall'oratorio neoclassico di Sant'Onofrio. Dicomano ospita anche un Museo archeologico comprensoriale, che racconta le origini del territorio circostante, dalla Val di Sieve, al Mugello, all'Alto Mugello, e raccoglie i reperti e i risultati degli scavi effettuati nei siti preistorici ed etruschi della zona, tra cui San Martino a Frascole, visitabile nelle vicinanze. Nel mese di maggio Dicomano ospita una tradizionale fiera agricola di grande richiamo e suggestione.

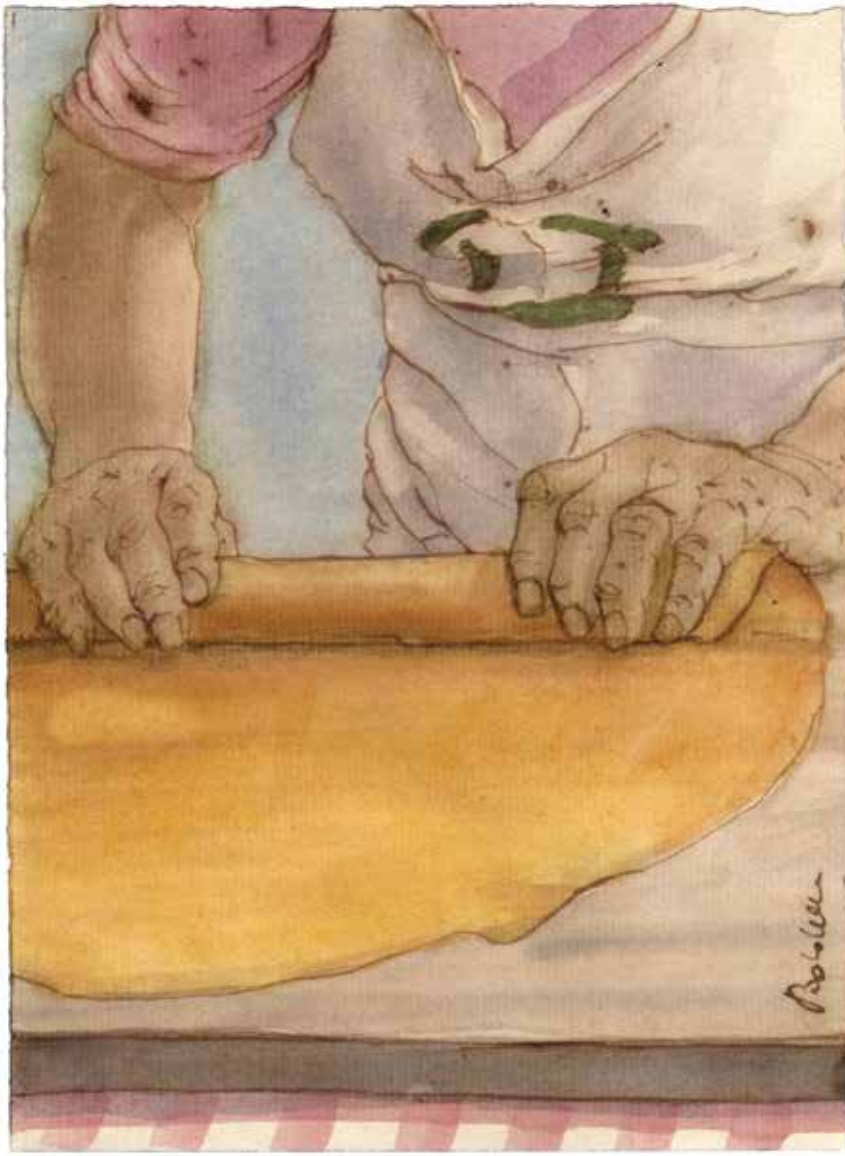
Proseguendo si supera Sandetole, un convento settecentesco ora adibito a luogo

d'accoglienza e, passato l'abitato di Contea, facendo una deviazione sulla sinistra si raggiunge in pochi chilometri il paese di **Londa**, di antichissima fondazione, caratterizzato da un piccolo lago artificiale che nella bella stagione costituisce una piacevole attrattiva insieme ai boschi che lo circondano. Il prodotto d'eccellenza della zona è la pesca Regina, una varietà bianca tardiva che viene festeggiata nel mese di settembre con una fiera tutta dedicata al frutto e alle sue declinazioni gastronomiche.

Continuando il viaggio verso Firenze, in un paesaggio che si è ormai addolcito ed è caratterizzato da vigneti e oliveti, si arriva a **Rufina**, luogo per eccellenza di attività vitivinicole: alla coltura della vite e alla produzione del vino di qualità è legata infatti la bella villa di Poggio Reale, nel centro del paese, trasformata in Museo della Vite e del Vino e sede di numerose attività di animazione dedicate alla cultura enologica. I dintorni di Rufina sono caratterizzati da dolci colline e vedono il paese di Pomino, famoso anch'esso per il vino e per la pieve di San Bartolomeo del XII secolo, e quello di Turicchi, antica contea dei vescovi di Fiesole.

Dopo Rufina, seguendo la SS 67 che ormai si distende quasi senza curve lungo il fiume Sieve, si raggiunge **Pontassieve**, in origine un castello sorto nel Duecento in prossimità della confluenza della Sieve nell'Arno e a sua difesa. Il nome della città si deve proprio al ponte di grande valore strategico, che collegava la piana di Firenze alla Val di Sieve, al Casentino e al Valdarno. Nel 1555 il Granduca Cosimo I de' Medici vi fece costruire un nuovo e maestoso ponte, che tuttora si conserva. Pontassieve era dotata di una cinta muraria oggi quasi invisibile per gli edifici che vi sono stati costruiti a ridosso, ma restano tre delle quattro porte del castello originario: la Porta Filicaia a sud, la Porta Fioren-

tina a ovest (un tempo dotata di ponte levatoio), la Porta dell'Orologio (o Porta Aretina) a est. Numerose sono le ville e fattorie sulle colline ricche di vigneti e di uliveti che fanno di Pontassieve un noto centro di produzione di vino e di olio. Da Pontassieve si riprende la strada 67 verso Firenze, sfiorando luoghi di grande fascino raggiungibili con una breve deviazione quali il cinquecentesco santuario della Madonna del Sasso a Santa Brigida (breve deviazione a destra dall'abitato delle Sieci), costruito in posizione panoramica su uno sperone roccioso affacciato sulla valle dell'Arno, oppure le gualchiere di Rèmole, in riva sinistra d'Arno, anch'esse raggiungibili con una breve deviazione verso Rosàno-Remole da Pontassieve: le gualchiere erano uno speciale tipo di mulino dove, in epoca medievale, si sfruttava la forza dell'acqua per gualcare o follare i tessuti di lana, cioè farli infeltrire battendoli con pesanti martelli per renderli impermeabili e dunque più adatti a proteggere da pioggia e freddo.
Finalmente davanti a noi appare **Firenze**, con la cupola del Brunelleschi e la torre d'Arnolfo a segnare il cuore della città e del territorio circostante. La città ci si offre con le sue meraviglie, con il suo patrimonio di musei, chiese e palazzi ricchi di opere d'arte e con la sua vivace attività culturale, ma prima di visitarla ci fermiamo ai margini del centro storico, verso est alle spalle della chiesa di Santa Croce, nella bella e alberata Piazza d'Azeglio al numero civico 35 (un tempo 25), davanti al villino in cui Pellegrino Artusi abitò fino alla morte nel 1911.



VIII ATTO Perfetta e rotonda, la sfoglia è distesa ad asciugare.
Di tanto in tanto Argia la sfiora delicatamente e poi dice
"È pronta, adesso si può arrotolare su se stessa"

Altri itinerari nella Romagna Artusiana

La Via Artusiana tra Forlimpopoli e Firenze, nella visione della Romagna Artusiana, è allargata ad altre sei valli romagnole: Lamone, Tramazzo, Rabbi, Bidente, Savio, Rubicone. Tutti percorsi estremamente interessanti ed intriganti, ricchi di suggestioni e motivazioni di viaggio... oltrechè di una offerta enogastronomica di qualità

Lungo la Valle del Lamone

La ferrovia "Faentina": Faenza, Brisighella, Marradi..Firenze

"La Faentina" è la linea ferroviaria Faenza-Firenze. Dalla città romagnola alla stazione di Santa Maria Novella un'ora e 49 minuti di magnifico percorso appenninico in verdi valli romantiche, ricche di boschi e panorami. È questa una delle modalità più suggestive per attraversare la bellissima valle del Lamone, anche perchè c'è la possibilità di trasportare la propria bicicletta col sistema Treno+Bici (si veda sito della Fiab, Federazione Italiana Amici della Bicicletta). Le stazioni principali della linea sono Faenza, Brisighella, Marradi, Borgo San Lorenzo, S. Piero a Sieve e Firenze S. M. Novella.

A **Faenza,** la cui origine romana (Faventia) è testimoniata dal classico sviluppo urbanistico ortogonale, vale una visita la magnifica piazza centrale, uno scenografico slargo battezzato con due nomi: Piazza della Libertà, illuminata dalla quattrocentesca Cattedrale Manfrediana e la Fontana del XVII secolo (in primo piano nella foto); e l'attigua Piazza del Popolo, stupendamente porticata (portico degli Orefici), col Palazzo del Podestà e la retrostante Corte della Molinella con il Teatro Masini.

Tesoro fra i tesori cittadini,

il Museo Internazionale delle Ceramiche (MIC) è testimone della tradizione ceramica di quest'area, dall'epoca romana ai giorni nostri ("faenza-faience" in molti luoghi d'Europa è ancora utilizzato come sinonimo di maiolica). Oggi ci sono oltre sessanta botteghe artigiane sparse tra centro storico e area comunale, dove valenti maestri realizzano e vendono le inimitabili "faenze". In giugno, la città si mobilita per lo storico Palio del Niballo, torneo tra cinque cavalieri dei rioni cittadini, che rievoca lotte e fasti della Faenza governata dai Manfredi.

Altra sosta a **Brisighella** sovrastata dalla Rocca. Nell'abitato spicca la cosiddetta "Via degli Asini" (nella foto), un camminamento sopraelevato protetto da un portico, che in passato aveva una funzione di difesa, poi è diventato la sede dei birocciai locali. A Brisighella da non perdere le Feste medievali in estate e le numerose sagre autunnali per degustare i prodotti tipici ad iniziare dall'olio Brisighello.

A pochi chilometri da Brisighella, lungo il tracciato appenninico della "Faventina", si trova la Pieve di San Giovanni in Ottavo (conosciuta come Pieve del Thò).

Casola Valsenio (merita una sosta il Giardino delle piante officinali) e **Riolo Terme** (qui a luglio si tiene la Sagra dello scalogno) completano la ricca offerta turistica di queste terre faentine, sulle quali si staglia l'imponente Vena del Gesso, una spettacolare dorsale grigio argentea, che interrompe dolci profili collinari. Si possono fare escursioni per osservare sia fenomeni carsici superficiali sia fenomeni sotterranei quali inghiottitoi, risorgenti, pozzi, partendo da Ca Carnè, centro-visite e foresteria del Parco della Vena del Gesso Romagnola. Una tappa di questo itinerario verso Firenze è nel borgo di **Marradi,** paese natale del poeta Dino Campana, dove in novembre si tiene la Sagra delle Castagne per quattro fine settimana.

Nella Valle del Tramazzo

Modigliana e Tredozio

Ad ovest della Val Montone, è possibile raggiungere (attraverso valichi di contro crinale da Portico, Rocca San Casciano e Dovadola) i centri di Modigliana e Tredozio, nella valle del fiume Tramazzo. A **Tredozio,** stazione climatica turistica a 334 metri slm, ogni anno si svolge il Palio dell'uovo dedicato, in occasione della Pasqua, alla tradizione della battitura delle uova. Nei dintorni merita un'escursione il lago di Ponte attraverso la sentieristica del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, in un ambiente forestale e faunistico appenninico conservato ottimamente. Le colline che si incontrano sulla strada per **Modigliana** sono in parte impiantate a kiwi, ma il bacino è vocato anche alla produzione di un Sangiovese assai caratteristico (Festa del Sangiovese quarto weekend d'aprile). In questa bella cittadina, che ha dato i natali al pittore macchiaiolo Silvestro Lega (celebrato anche in occasione delle Feste dell'Ottocento con i Tableaux Vivants ispirati ai suoi dipinti), meritano una visita la Piazza Pretorio e la Pinacoteca, e il Museo civico Don Giovanni Verità. La valle del Tramazzo scende verso Faenza, dove l'omonimo torrente confluisce nel fiume Lamone.

Lungo la Valle del Rabbi

Predappio e Premilcuore

Salendo la vallata del fiume Rabbi, si giunge a **Predappio**, complesso urbano creato negli anni Venti/Trenta a rappresentanza di città "esemplare" di fondazione, avendo dato i natali a Benito Mussolini. Il vero emblema della città è la Casa del Fascio (nella foto), edificio

progettato dall'architetto Arnaldo Fuzzi nel 1934 e sormontato dalla monumentale torre littoria. Di pregio anche Palazzo Varano (1927), oggi sede del municipio. Visitabile in centro la casa natale di Mussolini, sede di mostre storico-culturali organizzate dal Comune. Tre chilometri a monte di Predappio sorge Predappio Alta. Qui nelle cantine Zoli è allestito l'antico Museo del Vino. Noto evento dedicato al vino è La Tre giorni del Sangiovese ai primi di settembre, per celebrare questo vitigno che in queste terre dà vita a un vino robusto e strutturato.

Premilcuore, stazione climatica per soggiorni estivi, col centro storico aggrappato a uno sperone sul fiume Rabbi, conserva una delle più intatte strutture urbanistiche di borgo medioevale dell'Appennino romagnolo (suggestiva cinta muraria, torri e stradine inerpicanti). Porta Fiorentina è il simbolo del paese, con un orologio meccanico del 1593. Imponenti edifici nel centro storico riflettono lo stile architettonico della Romagna Toscana granducale. In estate è possibile la balneazione nel fiume Rabbi, in siti a monte del centro storico di Premilcuore, tra cascatelle e pittoresche anse e spiaggette. A Premilcuore (Sagra della Castagna seconda domenica di ottobre) è collocato il Centro visita del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi-Monte Falterona-Campigna. A 6 Km a sud del borgo, a Fiumicello, merita una sosta il Mulino Mengozzi *(fermare l'autoveicolo nel parcheggio di Fiumicello e proseguire a piedi per i 400 metri di mulattiera)*.

Lungo la Valle del Bidente

Meldola, Civitella di Romagna, Galeata, S. Sofia

Risalendo la vallata del Bidente ecco **Meldola**: su piazza Orsini si affacciano il suggestivo Loggiato Aldobrandini XVII sec., la Casa Natale di Felice Orsini e l'elegante Teatro Dragoni (1826). Merita una visita il Museo del Baco da Seta e il Museo di Ecologia e Centro Visitatori.

Lungo la statale si arriva poi a **Civitella di Romagna**, caratteristico borgo fortificato che conserva ancora l'antica struttura urbanistica. I resti della Rocca (XII sec.) sono sormontati dalla Torre dell'Orologio, ricostruita in stile neogotico. A sud

del paese, svetta l'imponente Santuario della Beata Vergine della Suasia, chiesa a croce greca, edificata nel 1560. La cittadina è nota per la produzione di ciliegie, a cui viene dedicata a giugno una grande mostra mercato. Prima di giungere a Civitella merita una sosta Cusercoli, dominato dal castello medievale (nella foto) e dalla chiesa di San Bonifacio. Qui a maggio si celebra il Fungo prugnolo e a novembre il Tartufo bianco pregiato della Valle del Bidente. Salendo si raggiunge **Galeata**, centro ricco di storia. Nel V secolo, con il governo del re Teodorico, la città faceva capo anche alla figura carismatica del santo taumaturgo che fondò la famosa Abbazia di Sant'Ellero. I preziosi e antichi reperti provenienti dall'Abbazia di Sant'Ellero e dalla vicina necropoli di Mevanìola, l'antica e perduta città i cui resti sono ancora visibili a monte del paese, in frazione Pianetto, sono oggi custoditi presso il Museo archeologico.

Santa Sofia, attraversata dall'ampio alveo di fondovalle dei riunificati rami del fiume Bidente, è sede della Comunità del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi-Monte Falterona-Campigna (con Centro Visita). Patria del Premio Campigna, prestigioso riconoscimento nazionale di pittura, raccoglie presso la Galleria di Arte Contemporanea "Vero Stoppioni" diverse opere di Mattia Moreni. Salendo pochi chilometri siamo nel cuore del Parco, catturati dal fascino di Campigna (m 1068 slm), tra una foresta cupa e severa, dominata da altissimi e fitti abeti bianchi. Sono gli alberi piantati e amorevolmente curati dai frati camaldolesi.

Nascosti dalla foresta, i segni dell'abitato di Campigna: una chiesa di sasso, due alberghi in stile montanaro. Da qui, si dipartono sentieri e piste forestali, in inverno si possono praticare gli sport in-

vernali. In località Ridracoli si staglia la grandiosa Diga che sbarra un lago artificiale in simbiosi con la fitta foresta. Da non perdere la visita a Idro, l'EcoMuseo delle Acque di Ridracoli.

Lungo la Via Emilia

Bertinoro, Cesena

Si "affaccia" sulla Via Emilia come... balcone di Romagna. Ecco **Bertinoro**, arricchita da mura, torri e antiche dimore, dove Piazza della Libertà è suggestivo terrazzo panoramico e l'atmosfera medioevale si può cogliere passeggiando nel nucleo antico, tra edifici d'epoca e strette contrade acciottolate. La Colonna degli Anelli è il simbolo ufficiale della città e dell'ospitalità romagnola. Una vocazione a cui è dedicata ogni anno la Festa dell'Ospitalità, la prima domenica di settembre. La Rocca (X sec.) ospita il Museo Interreligioso e la sede del Ceub, Centro Congressi e Centro Residenziale Universitario.

Le forti tradizioni vitivinicole del territorio di Bertinoro, regno riconosciuto dell'Albana, ne fanno da sempre la capitale dell'enologia romagnola. Tra gli appuntamenti c'è Vini e Sapori in Strada, l'evento enogastronomico organizzato dalla Strada dei Vini e dei Sapori il secondo sabato di giugno. Al piano superiore della Ca' de Bé è stata inaugurata nel 2011 la Riserva Storica dei Sangiovesi di Romagna.

Poco lontano dal borgo, Fratta Terme offre un'irrinunciabile sosta nel wellness termale, e, per i più piccoli, nel Parco Avventura Indiana Park. Nei dintorni di Fratta è visitabile la Pieve di Polenta.

Sulla via Emilia si incontra **Cesena** ovvero la Città Malatestiana: racchiusa nello scorpione disegnato dalle sue mura tre-quattrocentesche, è una città vivace e culturalmente dinamica. In un ideale itinerario la prima tappa è rappresentata senza dubbio dalla Biblioteca Malatestiana, Memoria del Mondo dell'Unesco per il suo gioiello umanistico, l'Aula del

Nuti, voluta da Malatesta Novello e conservata intatta nei secoli. In Piazza del Popolo c'è la bella fontana in pietra d'Istria del Masini, con accanto Palazzo Albornoz. Sul Colle Garampo si erge la Rocca Malatestiana, una delle fortezze più imponenti della Romagna, mentre sul colle Spaziano si staglia l'Abbazia del Monte, che conserva una preziosa collezione di ex voto, dedicati al culto mariano. Da ricordare il Teatro Bonci, splendido teatro ottocentesco che vanta un'acustica di prim'ordine e l'attività del Centro Cinema Città di Cesena. Da non perdere il Festival Internazionale del Cibo di Strada ai primi di ottobre e Cesena a Tavola a inizio novembre.

La Valle del Savio

Mercato Saraceno, Sarsina, Bagno di Romagna, Verghereto

Risalendo la vallata del Savio si incontra **Mercato Saraceno**, antico luogo di scambio e commerci, in cui la tradizione dei mercati è rievocata ogni anno nella caratteristica Fiera di Maggio. Il cuore del paese è Piazza Mazzini, poco sopra la piazza si trova Palazzo Dolcini, caratteristico edificio in stile liberty oggi adibito a teatro. Ecco **Sarsina**, fondata da popolazioni di origine Umbra nel VI-V secolo a. C., poi conquistata da Roma. Nel 254-250 a.C. vi nacque Tito Maccio Plauto, padre della commediografia latina al quale è dedicato in estate il "Plautus Festival".

Da non perdere il Museo Archeologico Nazionale, (di particolare interesse il mausoleo di Rufo, il grande mosaico il "Trionfo di Dionisio", la statua di Attis) e la visita alla Cattedrale Romanica di San Vicinio, al cui interno è possibile ricevere la benedizione con l'apposizione della taumaturgica "Catena di San Vicinio" (nella foto il mausoleo di Obulacco, visibile dalla strada). Risalendo si giunge nell'alta valle a **Bagno di Romagna** con le acque

del benessere delle sue terme. Il suo vasto territorio comprende foreste secolari, torrenti, fiumi e laghi, l'incontaminata Foresta della Lama con la Riserva integrale di Sassofratino, racchiusa all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Nella piazza di Bagno la bella Basilica romanica di S. Maria Assunta (con opere d'arte di scuola toscana rinascimentale), con l'attigua via Fiorentina, in cui risplende lo storico Palazzo del Capitano. Da non perdere le rievocazioni storiche dei Giorni del Capitano. A **San Piero in Bagno,** l'altro nucleo del Comune, dove ha sede il Municipio, merita una visita la Piazza S. Allende, attorniata da settecenteschi palazzi di ispirazione toscana. Infine **Verghereto** vicino allo storico "snodo" del valico di Montecoronaro: alla convergenza della strada che dalla Valle del Savio portava a Roma, con quella che giungeva dal Montefeltro. Interessante lo splendido anello stradale Verghereto, Montecoronaro, Balze, Alfero, Acquapartita, attorno ai due grandi massicci del Monte Comero e del Monte Fumaiolo (da cui nasce il fiume Savio e il Tevere). Sul circuito si sono sviluppati importanti poli di villeggiatura stagionale in Balze e Alfero. Innumerevoli sono le possibilità per il turista attivo e sportivo (con possibilità di sosta relax al lago Pontini o trekking alla vetta del Monte Comero, camminata alle sorgenti del fiume Savio o all'Eremo di S. Alberico) e in inverno anche per gli sport nella neve.

Nelle Terre del Rubicone

Montiano, Longiano, Roncofreddo,
Savignano sul Rubicone, Borghi, Sogliano al Rubicone

Un viaggio nelle Terre del Rubicone permette di scoprire piccole valli interne quasi dimenticate ma nelle quali è ancora oggi forte il fascino dei Malatesta. Sulle prime colline incontriamo **Montiano**, balcone naturale sulla pianura cesenate: dell'antica fortezza malatestiana restano ancora visibili le imponenti mura, sulla piazza principale si affaccia la Porta Malatestiana. Consigliabile una breve tappa anche nella vicina Montenovo. A settembre su queste colline c'è la Sagra de Grasol, dedicata

ai ciccioli di maiale. Pochi minuti d'auto e si è a **Longiano**: da vedere l'ottocentesco Teatro Petrella, il santuario del SS. Crocifisso e, risalendo un intrico di viuzze e scalette, il Castello Malatestiano (XI secolo), sede della Fondazione Tito Balestra, poeta romagnolo, con la ricchissima collezione di opere d'arte figurativa dedicate al Novecento italiano. Da visitare il Museo Italiano della Ghisa e il Museo del Disco d'Epoca, da non perdere l'appuntamento biennale con il Festival dell'Antico Organetto (nella foto una delle passate edizioni). Da Longiano si sale a **Roncofreddo,** comune di un vasto territorio ricco di micro borghi sorti nelle vette dei poggi sui resti di castelli e fortificazioni medioevali (tra questi il castello di Sorrivoli con in agosto il Festival dei burattini nonchè il borgo di Monteleone che affascinò Lord Byron). In città è interessante il Museo del Fronte 1944, essendo Roncofreddo con il territorio del Rubicone, per molti mesi di quel terribile anno, sulla "Linea Gotica". Con una bella strada panoramica si scende a **Savignano sul Rubicone**, proprio il piccolo fiume attraversato nel 49 a. C., da Giulio Cesare in armi. Da vedere il Ponte sul Rubicone (II secolo a.C.) nel centro, da non perdere a settembre il Si Fest la rassegna internazionale dedicata alla fotografia d'autore. Da Savignano si può salire a **Borghi** (ai confini con la provincia di Rimini) borgo medievale, ancora oggi cinto da robuste mura quattrocentesche. Qui si produce uno dei dolci più caratteristici della Romagna, il Bustreng, che una sagra celebra a maggio. Vale una visita la vicina San Giovanni in Galilea. Su un altro colle si staglia **Sogliano al Rubicone**, il "piccolo grandemente amato paese di Romagna", come lo definì nei suoi versi Giovanni Pascoli, noto in tutta Italia come cittadina delle Fosse: antichi antri tufacei dove matura il formaggio di fossa. A questo prodotto certificato con il marchio Dop è dedicata a novembre una tradizionale Fiera.

IX ATTO Con colpi di coltello, ritmati e precisi, la sfoglia viene tagliata di netto in strisce uguali, divisa in matasse di tagliatelle.